中菜二百五十样

250 БЛЮД КИТАЙСКОЙ КУХНИ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В книге «250 блюд китайской кухни» описывается технология приготовления наиболее известных блюд пекинской кухни, приготовляемых в московском ресторане «Пекин». В ней приводятся также нормы продуктов, необходимых для этих блюд, и вес готовых изделий. Кроме того, излагаются способы обработки продуктов, привозимых из Китая и частично отечественных.

Предлагаемая книга является первой попыткой познакомить работников общественного питания и читателей, интересующихся кулинарией, с искусством приготовления пищи в Китае. Книга получила положительные отзывы работников общественного питания г. Пекина, а также кулинаров, работавших в московском ресторане «Пекин».

- Двести пятьдесят блюд китайской кухни
  - ○
  - ○
  - ○
  - ○
  - ○
  - ○
  - ○
  - ○
  - ○
  - ○
  - ○
  - ○ Холодные закуски
    - ■ ■
      - ■ 1. САЛАТ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ
      - ■ 2. САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ
      - ■ 3. САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ С ПЕРЦЕМ
      - ■ 4. САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ
      - ■ 5. САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ЧЕСНОКОМ
      - ■ 6. САЛАТ ИЗ РЕДЬКИ С ЛУКОМ
      - ■ 7. САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ
      - ■ 8. САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С ПЕРЦЕМ
      - ■ 9. САЛАТ ИЗ СПАРЖИ С ОГУРЦОМ
      - ■ 10. САЛАТ ИЗ ГРИБОВ С ОВОЩАМИ
      - ■ 11. САЛАТ ИЗ КРАХМАЛЬНОГО ЖЕЛЕ С КРЕВЕТКАМИ
      - ■ 12. САЛАТ ИЗ КРАХМАЛЬНОГО ЖЕЛЕ С

КУРИЦЕЙ
- 13. САЛАТ ИЗ ВЕРМИШЕЛИ СО СВИНИНОЙ
- 14. САЛАТ ИЗ МЕДУЗЫ С КРЕВЕТКАМИ
- 15. САЛАТ ИЗ ПОЧЕК
- 16. САЛАТ ИЗ ПОЧЕК С ОГУРЦОМ
- 17. САЛАТ ИЗ УТИНЫХ ЛАПОК
- 18. САЛАТ ИЗ УТИНЫХ ЯЗЫКОВ
-
- 19. КРЕВЕТКИ В КОРИЧНЕВОМ СОУСЕ
- 20. КРЕВЕТКИ ЗАЛИВНЫЕ
- 21. МОРСКОЕ УШКО С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ
- 22. МОРСКОЕ УШКО С ОГУРЦОМ
- 23. МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК ФРИ
- 24. КРАБЫ С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ
- 25. КРАБЫ С ОГУРЦОМ
- 26. СУДАК ОТВАРНОЙ
- 27. СУДАК АРОМАТИЧНЫЙ
- 28. СУДАК КОПЧЕНЫЙ
- 29. СВИНИНА КИСЛО-СЛАДКАЯ
- 30. РУЛЕТ ПАРОВОЙ ПО-ПЕКИНСКИ
- 31. ГОВЯДИНА АРОМАТИЧНАЯ
- 32. ГОВЯДИНА, ЖАРЕННАЯ С ЦИТРУСОВЫМИ
- 33. ЯЗЫК АРОМАТИЧНЫЙ
- 34. ПОЧКИ АРОМАТИЧНЫЕ
- 35. ПОЧКИ В КОРИЧНЕВОМ СОУСЕ
- 36. ПЕЧЕНКА АРОМАТИЧНАЯ
-
-
-
-
- 37. КУРИЦА ПО-СЫЧУАНЬСКИ
- 38. КУРИЦА В КОРИЧНЕВОМ СОУСЕ
- 39. КРЫЛЫШКИ УТКИ АРОМАТИЧНЫЕ
- 40. ПОТРОХА ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ АРОМАТИЧНЫЕ
- 41. УТКА ФАРШИРОВАННАЯ
- 42. КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ЯЙЦА
- 43. МАРИНОВАННЫЕ ЯЙЦА
- 44. АРОМАТИЧНЫЕ ЯЙЦА
-
-

- Горячие блюда
  -
    - 45. РОСТКИ БАМБУКА ЖАРЕНЫЕ
    - 46. РОСТКИ БАМБУКА, ЖАРЕННЫЕ С СЕЛЬДЕРЕЕМ
    - 47. РОСТКИ БАМБУКА, ЖАРЕННЫЕ СО СТРУЧКАМИ ФАСОЛИ
    - 48. РОСТКИ БАМБУКА, ЖАРЕННЫЕ С ГРИБАМИ
    - 49. СТРУЧКИ ФАСОЛИ ЖАРЕНЫЕ
    - 50. СТРУЧКИ ФАСОЛИ, ЖАРЕННЫЕ С ШАМПИНЬОНАМИ
    - 51. СТРУЧКИ БОБОВ, ЖАРЕННЫЕ С ГРИБАМИ
    - 52. МОРКОВЬ, ЖАРЕННАЯ С СЕЛЬДЕРЕЕМ
    - 53. ГОЛУБЦЫ
    - 54. БЕЛОКОЧАННАЯ КАПУСТА ФАРШИРОВАННАЯ
    - 55. БЕЛОКОЧАННАЯ КАПУСТА, ЖАРЕННАЯ С ВЕРМИШЕЛЬЮ
    - 56. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В МОЛОЧНОМ СОУСЕ
    - 57. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В ТОМАТЕ
    - 58. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ЖАРЕНАЯ
    - 59. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, ЖАРЕННАЯ С РОСТКАМИ БАМБУКА
    - 60. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, ЖАРЕННАЯ СО СТРУЧКАМИ БОБОВ
    - 61. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, ЖАРЕННАЯ С ГРИБАМИ
    - 62. ПЕРЕЦ, ЖАРЕННЫЙ СО СВИНИНОЙ
    - 63. ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ
    - 64. БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ
    - 65. БАКЛАЖАНЫ, ЖАРЕННЫЕ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ
    - 66. СПАРЖА ФРИ
    - 67. РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ
    - 68. ОВОЩИ С ГРИБАМИ ТУШЕНЫЕ
    - 69. ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С РОСТКАМИ БАМБУКА
    - 70. ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С МОРКОВЬЮ
    - 71. ГРИБЫ ФАРШИРОВАННЫЕ
  -
    - 72. РЫБА ПАРОВАЯ

- 73. РЫБА РУБЛЕНАЯ В СОУСЕ
- 74. РЫБА, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ
- 75. РЫБА ТУШЕНАЯ С СОЕВОЙ ПАСТОЙ
- 76. РЫБА, ТУШЕННАЯ ПО-ДОМАШНЕМУ
- 77. РЫБА ЖАРЕНАЯ
- 78. РЫБА ЖАРЕНАЯ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ
- 79. РЫБА ЖАРЕНАЯ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ (ЦЕЛИКОМ)
- 80. РЫБА ЖАРЕНАЯ С ОМЛЕТОМ
- 81. СУДАК ФРИ
- 82. СУДАК В ТЕСТЕ, ЖАРЕНЫЙ
- 83. ТЕША КАЛУГИ, ТУШЕННАЯ С КУРИЦЕЙ
- 84. ТЕША КАЛУГИ, ТУШЕННАЯ С ВЕТЧИНОЙ
- 85. ПЛАВНИКИ АКУЛЫ ПАРОВЫЕ
- 86. ПЛАВНИКИ АКУЛЫ В КОРИЧНЕВОМ СОУСЕ
- 87. ПЛАВНИКИ АКУЛЫ, ТУШЕННЫЕ С ВЕТЧИНОЙ
- 88. ПЛАВНИКИ АКУЛЫ, ТУШЕННЫЕ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ
- 89. ГУБЫ АКУЛЫ ТУШЕНЫЕ
- 90. ГУБЫ АКУЛЫ, ТУШЕННЫЕ С ТРЕПАНГАМИ И КУРИЦЕЙ
-
- 91. ТРЕПАНГИ, ТУШЕННЫЕ СО СВИНИНОЙ
- 92. ТРЕПАНГИ, ТУШЕННЫЕ СО СВИНИНОЙ И КУРИЦЕЙ
- 93. ТРЕПАНГИ, ТУШЕННЫЕ С КУРИЦЕЙ
- 94. ТРЕПАНГИ, ТУШЕННЫЕ С КУРИНЫМ ФИЛЕ
- 95. ТРЕПАНГИ, ТУШЕННЫЕ С ЛУКОМ
- 96. ТРЕПАНГИ, ТУШЕННЫЕ С ИКРОЙ КРЕВЕТКИ
- 97. ТРЕПАНГИ ФАРШИРОВАННЫЕ
- 98. КОЛОБОК ИЗ ТРЕПАНГОВ И СВИНИНЫ
- 99. ЖАРКОЕ АССОРТИ
- 100. ХВОРОСТ ИЗ РАКОВЫХ ШЕЕК
- 101. КРЕВЕТКИ. ТУШЕННЫЕ С РОСТКАМИ БАМБУКА

- 102. КРЕВЕТКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ
- 103. КРЕВЕТКИ ЖАРЕНЫЕ
- 104. КРЕВЕТКИ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ
- 105. КРЕВЕТКИ, ЖАРЕННЫЕ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ
- 106. КРЕВЕТКИ, ЖАРЕННЫЕ В ТЕСТЕ
- 107. КРЕВЕТКИ ЖАРЕНЫЕ С ГРЕНКАМИ
- 108. КРЕВЕТКИ ФРИ
- 109. МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК. ТУШЕННЫЙ С КУРИЦЕЙ
- 110. МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК, ТУШЕННЫЙ С ЦВЕТАМИ
- 111. МОРСКОЕ УШКО, ТУШЕННОЕ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ
- 112. МОРСКОЕ УШКО ФАРШИРОВАННОЕ
- 113. УСТРИЦЫ В ЯИЧНОМ БЕЛКЕ
- 114. КАРАКАТИЦА, ЖАРЕННАЯ С РОСТКАМИ БАМБУКА
- 115. МОРСКАЯ КАПУСТА. ТУШЕННАЯ СО СВИНИНОЙ
- 116. МОРСКАЯ КАПУСТА, ТУШЕННАЯ С КУРИЦЕЙ

-
  - 117. КУРИЦА АРОМАТИЧНАЯ
  - 118. КУРИЦА ТУШЕНАЯ
  - 119. КУРИЦА ФРИ АРОМАТИЧНАЯ
  - 120. КУРИЦА ХРУСТЯЩАЯ
  - 121. НОЖКИ КУРИЦЫ ФРИ
  - 122. ЦЫПЛЕНОК ФРИ КУСОЧКАМИ
  - 123. РАГУ ИЗ КУРИЦЫ
  - 124. ЖАРКОЕ ИЗ ЖЕЛУДКОВ И ФИЛЕ КУР
  - 125. ФИЛЕ КУР С ЯЙЦОМ
  - 126. ФИЛЕ КУР, ТУШЕННОЕ С МОРКОВЬЮ
  - 127. ФИЛЕ КУР В ТОМАТНОМ СОУСЕ
  - 128. ФИЛЕ КУР ПО-ГУНБАО
  - 129. ФИЛЕ КУР, ЖАРЕННОЕ С СОЕВОЙ ПАСТОЙ
  - 130. ФИЛЕ КУР, ЖАРЕННОЕ С ПЕРЦЕМ
  - 131. ФИЛЕ КУР, ЖАРЕННОЕ С ГОРОШКОМ
  - 132. ФИЛЕ КУР, ЖАРЕННОЕ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ
  - 133. ФИЛЕ КУР, ЖАРЕННОЕ С ПОМИДОРАМИ

- 134. ФИЛЕ КУР, ЖАРЕННОЕ С ЛУКОМ
- 135. РУБЛЕНОЕ ФИЛЕ КУР В СОУСЕ
- 136. КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ФИЛЕ КУР
- 137. КЛЕЦКИ ИЗ КУРИЦЫ ПАРОВЫЕ
- 138. КУРИЦА С ЛАПШОЙ ДОМАШНЕЙ
- 139. УТКА ПО-ПЕКИНСКИ
- 140. УТКА В БЕЛОМ СОУСЕ
- 141. УТКА В КОРИЧНЕВОМ СОУСЕ
- 142. УТКА, ЖАРЕННАЯ С ПЕРЦЕМ
- 143. УТКА ХРУСТЯЩАЯ
- 144. РАГУ ИЗ ПОТРОХОВ
-
- 145. СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ
- 146. СВИНИНА ЖАРЕНАЯ С БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТОЙ
- 147. СВИНИНА ЖАРЕНАЯ С СЫЧУАНЬСКОЙ КАПУСТОЙ
- 148. СВИНИНА, ЖАРЕННАЯ С ГРИБАМИ
- 149. СВИНИНА, ЖАРЕННАЯ С ВЕРМИШЕЛЬЮ
- 130. СВИНИНА, ЖАРЕННАЯ С СОЕВОЙ ПАСТОЙ
- 151. СВИНИНА, ЖАРЕННАЯ С ПЕРЦЕМ
- 152. СВИНИНА, ЖАРЕННАЯ С ПОЧКАМИ И ПЕЧЕНКОЙ
- 153. СВИНИНА, ЖАРЕННАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ
- 154. СВИНИНА ЖАРЕНАЯ ПО-ГУНБАО
- 155. СВИНИНА, ЖАРЕННАЯ С ЧЕСНОКОМ И ЛУКОМ
- 156. СВИНИНА ФРИ КУСОЧКАМИ
- 157. КОТЛЕТА СВИНАЯ ОТБИВНАЯ
- 158. СВИНИНА ЖАРЕНАЯ С СЫЧУАНЬСКОЙ КАПУСТОЙ (РУБЛЕНАЯ)
- 159. ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ СВИНИНЫ С КУРИЦЕЙ (ПАРОВЫЕ)
- 160. ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ СВИНИНЫ (ФРИ)
- 161. ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ СВИНИНЫ С ЧЕСНОКОМ (ФРИ)
- 162. КЛЕЦКИ ИЗ СВИНИНЫ ПАРОВЫЕ
- 163. ЯЗЫК СВИНОЙ ТУШЕНЫЙ
- 164. ПОЧКИ СВИНЫЕ ЖАРЕНЫЕ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

- 165. БАРАНИНА АРОМАТИЧНАЯ (ФРИ)
- 166. БАРАНИНА, ЖАРЕННАЯ С ЛУКОМ
- 167. БАРАНИНА, ЖАРЕННАЯ С ГРИБАМИ СЯНГУ
- 168. ГОВЯДИНА ОТВАРНАЯ
- 169. ВЫРЕЗКА, ЖАРЕННАЯ С СЫЧУАНЬСКОЙ КАПУСТОЙ
- 170. ВЫРЕЗКА, ЖАРЕННАЯ С КОРНЕМ ФОШОУ
- 171. ВЫРЕЗКА ЖАРЕНАЯ С ОМЛЕТОМ
- 172. ВЫРЕЗКА, ЖАРЕННАЯ С ГРИБАМИ
- 173. ВЫРЕЗКА ФРИ
- 174. ВЫРЕЗКА, ЖАРЕННАЯ КУСОЧКАМИ

-
  - 175. ЯЙЦА ЖАРЕНЫЕ
  - 176. ЯЙЦА СУНХУА ФРИ
  - 177. ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ
  - 178. ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ
  - 179. ОМЛЕТ С ОГУРЦАМИ
  - 180. ОМЛЕТ С ПОМИДОРАМИ
  - 181. ОМЛЕТ С МОЛЛЮСКАМИ И ВЕТЧИНОЙ
  - 182. ОМЛЕТ С ПЛАВНИКАМИ АКУЛЫ
  - 183. ОМЛЕТ С УСТРИЦАМИ
  - 184. ОМЛЕТ СО СВИНИНОЙ
  - 185. ЖАРКОЕ ИЗ ГОЛУБИНЫХ ЯИЦ С ГРИБАМИ

-
  - 186. ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ
  - 187. ПЕЛЬМЕНИ ПАРОВЫЕ
  - 188. ПЕЛЬМЕНИ ЖАРЕНЫЕ
  - 189. ЛАПША С СОУСОМ ДАЛУ
  - 190. ЛАПША С СОУСОМ ЧЖАЦЗЯ
  - 191. ЛАПША ЖАРЕНАЯ
  - 192. БЛИНЧИКИ К УТКЕ ПО-ПЕКИНСКИ
  - 193. ПИРОЖКИ ПАРОВЫЕ
  - 194. ПИРОЖКИ ЖАРЕНЫЕ
  - 195. ПИРОЖКИ СЛАДКИЕ
  - 196. ПАМПУШКИ
  - 197. ПАМПУШКИ ФИГУРНЫЕ
  - 198. ПАМПУШКИ ФАРШИРОВАННЫЕ
  - 199. ПАМПУШКИ СЛАДКИЕ ПАРОВЫЕ
  - 200. ЛЕПЕШКИ ПО-ДОМАШНЕМУ
  - 201. ЛЕПЕШКИ ФАРШИРОВАННЫЕ

- 202. ЛЕПЕШКИ С ЛУКОМ
- 203. ЛЕПЕШКИ С КУНЖУТНЫМ СЕМЕНЕМ
- 204. ЛЕПЕШКИ СЛОЕНЫЕ С КУНЖУТНЫМ СЕМЕНЕМ
- 205. ПИРОГ СЛАДКИЙ
- 206. ПОНЧИКИ
- 207. ХВОРОСТ

- 208. КОМПОТ ИЗ СЕМЯН ЛОТОСА
- 209. СЕМЕНА ЛОТОСА В КАРАМЕЛИ
- 210. КОМПОТ ИЗ АНАНАСОВ
- 211. КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК
- 212. ЯБЛОКИ В КАРАМЕЛИ
- 213. ЯБЛОКИ ФАРШИРОВАННЫЕ
- 214. ЖЕЛЕ ИЗ АРБУЗА
- 215. ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ ФРИ
- 216. ОМЛЕТ СЛАДКИЙ
- 217. ПУДИНГ РИСОВЫЙ

- 218. БУЛЬОН С ЛАСТОЧКИНЫМ ГНЕЗДОМ
- 219. БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ЛАСТОЧКИНА ГНЕЗДА
- 220. БУЛЬОН С ТРЕПАНГАМИ И КАРАКАТИЦЕЙ
- 221. БУЛЬОН С ТРЕПАНГАМИ И МОЛЛЮСКАМИ
- 222. БУЛЬОН С ТРЕПАНГАМИ И КУРИЦЕЙ
- 223. БУЛЬОН С КРЕВЕТКАМИ И РАССАДОЙ КАПУСТЫ
- 224. БУЛЬОН С ИКРОЙ КАРАКАТИЦЫ
- 225. БУЛЬОН С ИКРОЙ КАРАКАТИЦЫ И ЯЙЦОМ
- 226. БУЛЬОН С УСТРИЦАМИ И ОГУРЦАМИ
- 227. БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ МОЛЛЮСКОВ
- 228. БУЛЬОН С КРАБАМИ И ОГУРЦАМИ
- 229. БУЛЬОН С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ
- 230. БУЛЬОН ИЗ ФИЛЕ ЛЯГУШЕК
- 231. БУЛЬОН С ПЛАВНИКАМИ АКУЛЫ
- 232. БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ПЛАВНИКОВ АКУЛЫ
- 233. БУЛЬОН С ТЕШЕЙ КАЛУГИ
- 234. БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ТЕШИ КАЛУГИ
- 235. БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ РЫБЫ
- 236. БУЛЬОН СО СВИНИНОЙ
- 237. БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ СВИНИНЫ

- 238. БУЛЬОН С БАРАНИНОЙ И СЫЧУАНЬСКОЙ КАПУСТОЙ
- 239. БУЛЬОН С БАРАНИНОЙ И ВЕРМИШЕЛЬЮ
- 240. БУЛЬОН С ПЕЛЬМЕНЯМИ
- 241. БУЛЬОН С ЛАПШОЙ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ
- 242. БУЛЬОН С ПОТРОХАМИ
- 243. БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ
- 244. БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ГОРОШКА
- 245. БУЛЬОН С ПОМИДОРАМИ И ОМЛЕТОМ
- 246. БУЛЬОН С ГРИБАМИ
- 247. БУЛЬОН С ГРИБАМИ И КУРИЦЕЙ
- 248. БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ГРИБОВ СЯНГУ
- 249. БУЛЬОН С ЯЙЦОМ
- 250. БУЛЬОН С ЯИЧНЫМИ ХЛОПЬЯМИ

- Приложение
- Список блюд
-
- Иллюстрации
- Форзац

- notes
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
  - 7

Двести пятьдесят блюд китайской кухни

Государственное
издательство
торговой
литературы
Москва
1959

非·依·瓦希列夫

中菜二百五十样

日立商业出版社
1959

Ф. И. ВАСИЛЬЕВ

ДВЕСТИ ПЯТЬДЕСЯТ БЛЮД КИТАЙСКОЙ КУХНИ

ГОСТОРГИЗДАТ
1959

От издательства

Китайская кухня пользуется большой популярностью в Азии и Европе благодаря своим разнообразным и вкусным блюдам.

Китайские кушанья не только вкусны — они очень полезны. Кроме того, готовые блюда китайской кухни красиво оформляют и красиво подают.

В 1953 г. в Москве, а позднее в Праге и Лейпциге на выставках достижений промышленности и сельского хозяйства Китайской Народной Республики демонстрировалось и искусство китайских кулинаров. Оно получило высокую оценку. В том же году в Москве был открыт ресторан «Пекин», который стал излюбленным местом отдыха многочисленных любителей китайской кухни.

В ресторане «Пекин» в полном содружестве работали китайские и русские кулинары. Китайские мастера помогали русским кулинарам изучить особенности китайской национальной кухни, освоить технологию приготовления блюд и обработку сушеных и маринованных продуктов, которые привозят из Китая. В свою очередь они перенимали опыт русских кулинаров по обработке продуктов и приготовлению блюд русской кухни.

Настоящая книга не претендует на исчерпывающий обзор китайской кулинарии. Китай занимает территорию, превосходящую площадь всей Европы. Каждый район (а иногда даже город) в зависимости от исторических и географических условий, нравов и обычаев населения имеет свою традиционную кухню, свои особые кушанья. Поэтому китайская кухня подразделяется на много отдельных местных кухонь. Наиболее известны пекинская, кантонская, сычуаньская, шанхайская, мусульманская, вегетарианская и другие кухни. Все они различаются между собой не только вкусовыми качествами блюд, но и технологией их приготовления. Чем дальше на юг, тем еда острее, тем больше приправ кладут в приготовляемые блюда.

Много тысяч превосходных блюд насчитывает китайская

кулинария. Это говорит о давности истории и культуры Китая, о величии творческих сил народа.

В книге «250 блюд китайской кухни» описывается технология приготовления наиболее известных блюд пекинской кухни, приготовляемых в московском ресторане «Пекин». В ней приводятся также нормы продуктов, необходимых для этих блюд, и вес готовых изделий. Кроме того, излагаются способы обработки продуктов, привозимых из Китая и частично отечественных.

Нормы закладки продуктов на порцию приводятся весом брутто в граммах.

Нормы выходов для китайских продуктов установлены автором на основании опыта работы московского ресторана «Пекин».

Что же касается отечественных продуктов, то вес готовых блюд установлен на основании «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», изданного Госторгиздатом в 1955 г.

Предлагаемая книга является первой попыткой познакомить работников общественного питания и читателей, интересующихся кулинарией, с искусством приготовления пищи в Китае. Книга получила положительные отзывы работников общественного питания г. Пекина, а также кулинаров, работавших в московском ресторане «Пекин».

В составлении книги принимали участие китайские кулинары, работавшие в московском ресторане «Пекин», — Ван Юн-лян, Тао Сян-фу, Ван Чунь-лун, Чжан Вэнь-цао, Чэнь Чэн-ю, Ван-Сюэ-шэн, а также переводчик Ю. Я. Ушаков, инженер-технолог Р. А. Штейман, редактор А. А. Каганова.

Отзывы и пожелания просим направлять по адресу: Москва, ул. Разина, 26, Госторгиздат.

出版序言

中國菜肴因其品種花樣繁多，豐富多彩，色，香，味俱佳，所以在亞州和歐州各國享有極高的榮譽.

1953年在莫斯科舉辦中國工農業展覽會和以后在布拉格及萊比錫舉行展覽會時，中國曾請名厨表演中國菜肴的烹調技術並獲得了極高的評价和贊美.

莫斯科中國工農業展覽會后，在莫斯科開設的『北京飯店』今已成爲莫斯科市民和多數愛好中國菜肴的人們最喜愛的一個休息角落.

現在莫斯科『北京飯店』的中國菜肴是由中蘇兩國烹調專家在友好合作的氣氛下來進行. 中國厨師們幫助蘇聯厨師研究中國菜肴的特点，烹調技術和來自中國的原料的精工處理方法. 他們同時也學習了蘇聯菜的烹調技術和原料的處理經驗.

本書當然不能詳盡無遺的來概述中國菜肴的烹調技術. 中國由於幅員遼闊，土地面積超過整個歐州，各個地區的自然氣候，地理環境和物產都不相同，各地人民的生活和習慣也有很大的差別. 在飲食方面它們都有自己的食品和獨特的口味，因此中國烹調藝術也就分成爲很多的地方菜，其中比較有名的是京，粵，川，滬等等各俱有特色的地方菜，此外還有清眞菜和素菜. 它們之間不但有口味之別而且烹調技術也有相當的出入. 接近南方的菜肴辣味較高，使用的調料也較繁多.

中國烹調藝術有幾千樣美味適口的菜肴. 這顯示着中國的歷史和文化的悠久及中國勞動人民的辛勤勞動和偉大的創造智慧.

本書『中菜二百五十樣』中蒐集的是莫斯科『北京飯店』烹制的一般常見的北京菜的烹調技術. 其中試寫了作這些菜肴時，每分菜的原料用量和成

品分量的定額．此外還有來自中國原料的精工處理和一部分國內原料的處理方法的說明．作者曾基於莫斯科『北京飯店』漲發乾制原料和處理鹽制、醬制原料的經驗定出成品的分量定額．至於國內原料的成品分量定額是根據『共公飲食業用菜肴及制品制作方法集彙』（國立商業出版社1955年出版）一書定出來的．

中國作料的化學成分及解述是根據「中國土特產」，大公報印刷所，上海，1952年，「上海名菜」，上海文化出版社1957年；「日用百科全書」，商務印書館及巴．瓦．吉凱耶夫著「水產貝甲類原料加工法」，食品工業出版社1952年發行等書而編寫的．

本書是初次試圖向對中國菜肴抱有興趣的共公飲食業工作人員和讀者們介紹中國烹調技術而發行的．

北京市飲食業工作人員及在莫斯科「北京飯店」工作的中國廚師們審閱本書后曾與以肯定的評論．

在一份寄來的評論書中寫道："中菜二百五十樣"一書的作者確下了很大功夫來進行蒐集中國的名菜和烹調技術，把馳名全球的中國菜的一部份用科學的歸納手法整理出來，使廣大的蘇聯朋友們在遠離中國的地方也可以和我們共嘗美味．這也是可以說是中蘇科學技術合作的又一成就．

本書在編寫時，作者曾多方面得到在莫斯科「北京飯店」工作的中國廚師王永良，陶香復，王春隆、張文澡、陳承有、王學昇及翻譯員尤．阿．吳紗果夫的大力協助．

本書中"中菜的某些特点"，"調料"及"米飯"各章是尤．阿．吳紗果夫同志編寫的．

「中菜二百五十樣」一書的編輯工作是烹調專家爾．阿．沙特耶曼，編輯員阿，阿，卡加諾娃和翻譯員吳紗果夫完成的．

讀者對本書有何批評與意見，即請函告 莫斯科拉津街26號 國立商業出版社．

Некоторые особенности китайской кухни

На протяжении веков многие поколения китайских кулинаров совершенствовали способы приготовления различных блюд национальной кухни, которая дошла до наших дней как одно из многочисленных культурных наследий великого китайского народа.

Еще в древние века великий китайский философ Конфуций обучал некоторым приемам приготовления пищи. Он считал, что пропорция мяса в блюде должна составлять около одной трети общего количества всех овощей. В пищу необходимо добавлять некоторое количество имбиря. Продукты следует нарезать соломкой или небольшими кусочками, причем кусочки мяса, птицы, рыбы должны быть той же величины и формы, как и овощей. Эти правила китайцы выполняют и теперь.

В эпоху южных и северных династий (265–583 гг. н. э.) были выпущены книги по кулинарии: «Деликатесы», «Кулинарное дело», «Кулинария» и др. В период Ганской и Сунской династий (700—1000 гг. н. э.) были опубликованы такие труды, как «Меню», «Деликатесы и кулинария», «Блюда китайской кухни» и др.

Кулинарное искусство Китая на протяжении всей своей многовековой истории служило интересам богачей и чиновников. Оно не являлось достоянием народа.

После провозглашения Китайской Народной Республики национальное кулинарное искусство стало общенародным.

Китайское народное правительство уделяет большое внимание развитию кулинарии. Например, в июне 1956 г. в г. Пекине была организована выставка продовольственных товаров, на которой в целях обмена опытом демонстрировалось и искусство приготовления блюд китайской кухни. В работе этой выставки приняли участие многие кулинары Китая.

За последнее время в Китае вышли в свет книги, посвященные китайской кухне: «Китайские деликатесы», «Домашние блюда», «Традиционные провинциальные

деликатесы», «Технология приготовления китайских деликатесов», «Меню и рецептура домашних блюд», «Деликатесы Китая» и другие.

Китайская кухня подразделяется на кухни отдельных провинций и местные кухни (отдельных городов). Наиболее известны четырнадцать кухонь. Все они отличаются одна от другой не только вкусовыми качествами блюд, но и технологией их приготовления.

Китайская кухня характеризуется богатым ассортиментом разнообразных питательных и красиво оформленных блюд. В ней используется все, что может дать природа. Недаром в Китае говорят: «Несъедобного нет, есть плохие повара».

В китайской кухне наряду со свежими продуктами используется большое количество сушеных, маринованных и вяленых продуктов (обработка этих продуктов описывается в данной книге).

Китайские повара приготовляют сотни блюд из соевого творога (свежего, сушеного, маринованного), соевого засушенного блина и других полуфабрикатов из сои.

Молочные продукты, сливочное и топленое масло, маргарин и сыр в китайской кухне не употребляются. Правда, молоко и сливочное масло в небольшом количестве используются в пекинской кухне, но это объясняется европеизацией некоторых китайских блюд. Наиболее часто используются свиной и куриный жир, кунжутное, маисовое и хлопковое масло.

* * *

Нарезка продуктов и способы тепловой обработки — два основных процесса, тесно связанных между собой. Неравномерно нарезанные по толщине и длине продукты при тепловой обработке либо пережарятся, либо недожарятся. Такое блюдо не будет питательным и вкусным.

В китайской кухне, как указывалось выше, продукты для большинства блюд нарезают кусочками небольшого размера.

Ниже в качестве примера приведена нарезка продуктов для некоторых блюд, описанных в настоящей книге.

Кубиками размером 1 *см*^{3} нарезают продукты для блюд «Филе кур, жаренное с красным перцем», «Свинина, жаренная по-гунбао» и др.

Соломкой толщиной 2 *мм,* длиной 6–8 *см* нарезают продукты для блюд: «Вырезка, жаренная с сычуаньской капустой», «Салат из

вермишели», «Салат из морских водорослей с курицей» и др.

Ромбиками толщиной 1 *см,* высотой 2 *см* и длиной 6–7 *см* нарезают продукты для блюд: «Вырезка фри кусочками», «Корейка свиная фри кусочками» и др.

Ломтиками толщиной 1,5–2 *мм,* высотой 2 *см,* длиной 5–6 *см* нарезают продукты для различных блюд: «Баранина, жаренная с грибами», «Свинина, жаренная с вермишелью» и др.

При нарезке мяса или рыбы одним куском на порцию («Рыба жареная», «Рыба фри», «Вырезка фри» и др.) или при нарезке продуктов ромбиками («Вырезка фри кусочками» и др.), а также при обработке почек свиных, потрохов уток и кур (желудков и печени) перед тепловой обработкой с обеих сторон продукта делают неглубокие косые надрезы (крест-накрест). Основное внимание при такой обработке обращают на то, чтобы продукт был равномерно и на одинаковую глубину надрезан. Это придает не только красивый внешний вид готовому блюду, но и позволяет также избегать недожаривания или пережаривания продуктов.

Китайские повара для нарезки продуктов пользуются большими ножами-тесаками. Такими тесаками повара не только нарезают продукты на кусочки, но и рассекают огурцы на веер тончайших долек, нарезают яйца на ломтики, из которых не выкрашивается ни крупинки желтка, окорок превращают в гору почти прозрачных пластинок ветчины и т. д.

* * *

Быстрота и сильный огонь — первое и необходимое условие при изготовлении китайских блюд.

Быстрое приготовление блюд, на которое обычно тратится не более 2–3 минут, обеспечивается не только заблаговременным приготовлением полуфабрикатов, имеющих в китайской кухне первостепенное значение, но и наличием специальных очагов (плит).

Плиты в китайской кухне большие с несколькими открытыми конфорками. Из одних конфорок пламя выбивается на высоту до 30–40 *см,* температура огня достигает 300–400 °С (сильный огонь), из других конфорок пламя почти не выбивается и температура его ниже (средний огонь), а в третьих нет пламени (слабый огонь). В последнее время в Китае стали применять газ.

В зависимости от вида тепловой обработки продуктов используется пламя той или иной силы.

При изготовлении пищи пользуются овальной сковородой, дуршлагом и чумичкой. На сковороде готовят горячие блюда,

бульоны, соусы и т. п. Для приготовления пищи в большом количестве (от 10 порций и выше) применяются сковороды с двумя металлическими ручками. При тепловой обработке сковороды с продуктами погружаются до половины в вырезы конфорок.

Посуда и инвентарь, применяемые в китайской кухне, удобны, портативны и прочны.

Многие блюда готовятся на пару. Для этого в китайской кухне имеется специальный очаг с котлом, в котором бурно кипит вода. На котел ставят специальные сита, одно над другим.

Под влиянием горячего пара, проходящего через высокую пирамиду стоящих друг на друге сит, пища варится до готовности.

Ниже описываются наиболее распространенные способы тепловой обработки продуктов и их разновидности, применяемые в московском ресторане «Пекин» при изготовлении блюд китайской кухни.

Варка в воде (чжоу) — продукты кладут в холодную или горячую воду (в зависимости от вида продуктов) и варят на слабом огне. В процессе варки добавляют холодную воду. Этот способ применяется для варки пельменей.

Варка в бульоне (чуань) — в кипящий бульон опускают тонко нарезанные кусочки мяса, птицы, рыбы и ставят на сильный огонь. Когда бульон закипит, продукты вынимают, так как они уже сварились. Если продукты не очень тонко нарезаны, то после того как бульон вторично закипит, нужно поставить его на минуту на слабый огонь. Данный способ в основном применяется для некоторых прозрачных супов.

Варка в бульоне со специями (хуэй) — на сковороду с большим количеством бульона со специями опускают продукты и нагревают на огне средней силы. После удаления пены вливают крахмал, разведенный в холодной воде (1:2). Чтобы при заваривании крахмала не образовались комки, его вливают тонкой струей, все время вращая слева направо сковороду. Этот способ применяется для приготовления бульона с каракатицей и омлетом, а также горячих блюд в соусе.

Варка в маринаде (лу) — в посуду наливают воду и столько же соевого соуса, опускают марлевый мешочек со специями (смесь корицы, гвоздики, имбиря, бадьяна, перца хуацзё), добавляют ароматичные овощи, сахар, жженку и рисовое вино. Все это доводят до кипения на слабом огне. Затем в посуду с маринадом кладут продукты и также на слабом огне варят их до готовности. Бульон, оставшийся после варки, можно использовать несколько

раз, добавляя в него специи. Этим способом приготовляют ароматическую курицу, потроха, баранину и др.

Варка на пару (чжан) — в фарфоровую или гончарную посуду кладут продукты, добавляют специи и приправы и ставят посуду в паровое сито. Сито устанавливают на котел с кипящей водой и держат его там до тех пор, пока продукты не будут готовы. Этим способом варят рис, пельмени, пампушки и т. п.

Тушение (шао) — на сковороду наливают небольшое количество жира, нагревают его на сильном огне, кладут продукты, обжаривают их в течение минуты, затем наливают вино, бульон, кладут специи. Все это тушат на слабом огне до готовности, после чего ставят на сильный огонь и держат до тех пор, пока жидкость не испарится. Этот способ применяется для приготовления блюда «Свинина кисло-сладкая» и др.

Тушение (пын) — сначала продукты обжаривают на сковороде с обеих сторон до образования золотистой корочки затем вливают куриный бульон, кладут специи и держат на слабом огне до тех пор, пока бульон полностью не испарится. Этим способом приготовляют «Креветки тушеные» и другие блюда.

Жарение продуктов с обеих сторон (цзянь) в небольшом количестве жира — на сковороду кладут жир, нагревают его на среднем огне. В нагретый жир опускают продукты и обжаривают их с двух сторон до образования золотистой корочки. После этого кладут специи и приправы, несколько раз перевертывают продукты, встряхивая сковороду. Так жарят продукты для блюда «Биточки южные» и др.

Жарение продуктов в полуфритюре (чао) — на сковороду наливают жир, количество которого должно быть равно количеству продуктов, кладут мясо, птицу, рыбу, жарят их все время встряхивая на огне сковороду и помешивая металлическими палочками, чтобы продукты равномерно обжарились, затем их откидывают. После этого на сковороду с оставшимся небольшим количеством жира кладут остальные продукты, входящие в состав блюда, жарят их до полуготовности, встряхивая сковороду над огнем, добавляют предварительно обжаренные основные продукты (мясо, птицу, рыбу) и жарят до готовности. Этим способом приготовляются следующие блюда: «Баранина, жаренная с грибами сянгу и ростками бамбука», «Вырезка, жаренная с корнем фошоу», «Филе кур, жаренное с перцем» и т. п.

Жарение в полуфритюре (лю) — нагревают сковороду на сильном огне, вливают жир в равном количестве с продуктами и, когда он нагреется до 70–80°, кладут продукты, нарезанные на кусочки и смоченные в яйце и крахмале, разведенном холодной

водой (1:2). При жарении продукты, что бы они не слиплись, перемешивают палочками. Этим способом приготовляют следующие блюда: «Корейка, жаренная с чесноком и луком», «Печенка свиная жареная» и т. п.

Жарение во фритюре (чжа) — на сковороду наливают большое количество жира (3–4 *л*), ставят на сильный огонь и доводят до кипения (жир кипит при 120°). Чтобы определить, закипел ли жир, опускают продукт и, если издается звук (треск), то это значит, что фритюр нагрет до кипения. Большие куски мяса, тушки и желудки птицы опускают во фритюр и жарят до готовности. Жир, используемый для жарения, употребляется многократно. Периодически его процеживают и добавляют в него свежий жир. Этим способом приготовляются следующие блюда: «Баранина фри ароматичная», «Вырезка фри кусочками», «Ножки куриные фри» и др.

Жарение в печах (као) — в китайской кухне используются для жарения специальные печи без труб. Топка осуществляется через отверстие, имеющееся в печи, причем отверстие может иметь дверцу. В центре печи располагается специальная перекладина, на которую подвешивают продукт. После топки уголь собирают у отверстия печи, а продукт подвешивают на перекладину и жарят. Этим способом жарят «Утку по-пекински».

Копчение (сюнь) — в металлическую посуду (котел, кастрюлю) кладут кусок раскаленного железа или древесный уголь, сверху насыпают слой сухих древесных опилок и обсыпают сахарным песком. Внутрь этой посуды ставят специальное металлическое сито с металлической решеткой так, чтобы оно не прикасалось к опилкам. На решетку кладут продукт, предназначенный для копчения, и закрывают металлической крышкой.

В результате того, что опилки тлеют и сосуд наполняется дымом, продукт подвергается копчению.

* * *

Красивое оформление блюд возбуждает аппетит, привлекает внимание человека к предстоящей еде, повышает усвоение пищи.

Большое значение имеет правильное гармоничное сочетание продуктов по цвету. Блюда, которые приготовляются из однообразных по цвету продуктов, можно украшать овощами яркой окраски или продуктами другого цвета. Например, для блюда «Почки в коричневом соусе» используется для оформления зеленый лук и свежий имбирь.

Оформление блюд зависит от опыта и мастерства кулинара.

Несмотря на то, что китайские блюда чаще всего представляют собой горки из разноцветных мелконарезаных продуктов, одинаковых по толщине и длине, китайские кулинары умеют очень красиво, большим изяществом оформлять блюда. Так, например, «Курица паровая с яйцом» своим внешним видом напоминает полумесяц, вокруг которого столпились звезды. В этом блюде красиво сочетаются зеленые, красные, черные, желтые и белые цвета.

При оформлении блюд, а также нарезке продуктов нет случайных обрезков, несимметрично отрезанных кусков. Все это делается кулинарами быстро, словно у каждого на блюде расчерчен узор и его только остается заполнить готовыми деталями.

* * *

В китайских ресторанах посетители обслуживаются по предварительным заказам, вследствие чего производство и зал работают ритмично, слаженно и точно по графику.

Накрывают столы преимущественно на восемь человек или на четыре человека. На больших банкетах гости, округленное число которых 40, 50, 60 и т. д., занимают места за круглыми столами.

Банкетные столы носят название какого-нибудь деликатесного продукта. Например, «Стол с плавниками акулы» (чицзиси), «Стол с трепангами» (хайшеньси) и т. п. При подаче горячих закусок блюдо из этого продукта подается первым.

Во время подачи холодных закусок и горячих блюд пьют вино и другие спиртные напитки; при подаче супов спиртные напитки не пьют. В начале или конце обеда подают зеленый чай. Китайские банкеты продолжаются не дольше 1–2 часов.

Ниже приводится примерное меню одного банкетного стола с уткой (яцзыси) на восемь человек и техника его подачи.

Холодные закуски подаются на круглых фарфоровых блюдах. На каждом блюде должно быть не менее трех и не более шести закусок. Всего на восемь человек подается не более десяти закусок. Закуски ставят на стол за 10–15 минут до прихода гостей.

Холодные закуски

Салат из утиных языков
Салат из цветной капусты

Салат из свежих помидоров
Свинина кисло-сладкая
Курица по-сычуаньски
Консервированные яйца
Почки в коричневом соусе
Рулет

Горячие блюда, мучные кулинарные изделия, сладкие блюда подаются на больших блюдах. Всего должно быть подано не менее восьми видов горячих блюд: четыре блюда из деликатесных продуктов, в том числе одно сладкое (сладкое блюдо подается не в заключение обеда, а в промежутках между горячими блюдами), и четыре блюда из обычных продуктов, в том числе одно горячее блюдо специально для риса (колобок с трепангом, мясо тушеное, фрикадельки в соусе и др.). Мучное кулинарное изделие подается в промежутках между горячими закусками вместе со сладким блюдом. Супы подаются в заключение обеда и отпускаются вместе с рисом и блюдом специально для риса.

Если к холодным закускам и горячим блюдам заказано вино, то рис не подают, а если вина нет, то рис подают сразу же по приходе заказчика.

Горячие блюда, сладкие блюда, супы

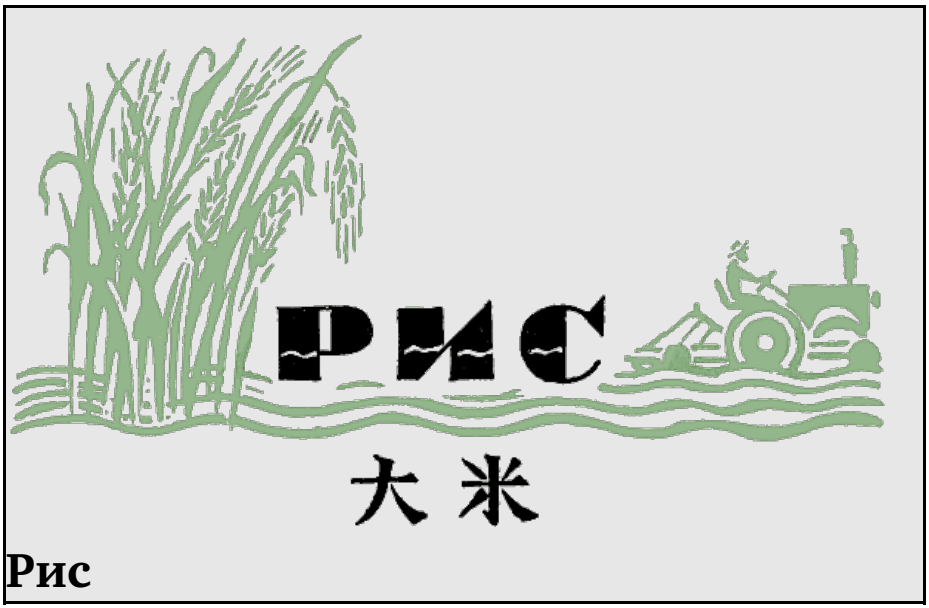
Утка по-пекински
Плавники акулы паровые
Рыба в кисло-сладком соусе
Яблоки фаршированные
Слоеные пирожки
Филе курицы, жаренное с зеленым горошком
Свинина, жаренная (рубленая) с сычуаньской капустой
Теша калуги, тушенная с курицей
Фрикадельки свиные в коричневом соусе
Бульон с икрой каракатицы и омлетом

Фрукты ставят на стол в вазах вместе с холодными закусками до прихода заказчика.

Чай ароматичный, или зеленый, обладающий крепким вкусом, подается в чайниках, без сахара. Отдельно ставятся небольшие пиалы. Чай можно давать в начале прихода гостей и после окончания угощения.

На столе должна стоять соль, соевый соус и уксус.

Описанный порядок подачи блюд на банкетный стол может быть по желанию посетителя изменен.



Рис

Основной продукт народной кухни Китая — рис. На юге Китая рис заменяет хлеб, а на севере наряду с этим продуктом население употребляет также мучные изделия (пампушки, лепешки и т. п.).

Варят рис следующим образом: после переборки (при переборке рис высыпают на стол желательно со светлой доской и, перебирая, ссыпают в подставленную тару) и мойки (при мойке рис нужно протирать обеими руками и менять воду до тех пор, пока она не станет прозрачной, т. е. 5–6 раз) рис всыпают в большое количество кипящей воды (на 1 *кг* крупы 6 *л* воды) и варят, помешивая чумичкой, до полуготовности.

После этого рис перекладывают дуршлагом в специальное паровое сито, на дне которого уложено влажное полотенце. Это сито ставят на котел или электросковороду с бурно кипящей водой и варят на пару до готовности.

Рис можно варить и так: засыпать в посуду с кипящей водой перебранную крупу (на 1 *кг* крупы 3 *л* воды), накрыть крышкой и варить на сильном огне.

Когда рис разварится, поставить его на слабый огонь и варить до готовности.

Из 110 *г* сырого риса получается 300 *г* вареного риса.

В холодной воде рис почти не набухает, но при варке поглощает много воды.

Рис варят без соли и отпускают в пиале.

Рис обычно едят с холодными и горячими закусками, бульонами и солеными овощами.

Из риса приготовляют также жидкую кашу, которая называется дамичжоу. Китайцы очень любят это блюдо. Готовую жидкую кашу подают в больших пиалах. Употребляют ее только на завтрак.

Для приготовления жидкой рисовой каши (дамичжоу) рис перебирают и промывают, как описано выше. Подготовленный рис кладут в посуду с водой и варят сначала на сильном, а потом на слабом огне до готовности.

На 100 *г* риса берут 1 *л* воды.

Специи и приправы

Правильное применение специй и приправ имеет большое значение при изготовлении пищи. Специи придают готовым блюдам особый аромат, приятный вкус, своеобразную остроту, а также красивую окраску.

Кулинары Китая говорят, что способы применения специй настолько разнообразны, что их можно сравнить с оттенками красок, выходящих из-под кисти живописца.

Специи или пряности — это различные вещества растительного происхождения, которые добавляются в пищу в небольших количествах для придания ей своеобразного вкуса и аромата. Обычно специи обладают сильным ароматом или жгучим, острым, а иногда и горьким вкусом.

Некоторые специи и приправы не только улучшают вкус, но и витаминизируют блюда (кинза, укроп, зелень петрушки, томаты и т. п.).

Такие овощи, как лук, чеснок, имбирь, обладают сильными бактерицидными свойствами, т. е. подавляют жизнедеятельность бактерий.

Приправой служат различные соусы и пасты промышленного изготовления, а также жиры, пережаренные со специями.

Ниже приводится краткая характеристика и описание способов применения не только некоторых пряных растений, но и ряда других продуктов, способствующих улучшению вкуса пищи.

При изготовлении блюд китайской кухни в московском ресторане «Пекин» в основном используются следующие специи и

приправы.

Бадьян (звездчатый анис) — плод вечнозеленого тропического дерева семейства магнолиевых. Родина его — Китай. В СССР произрастает в Абхазии.

Вкус бадьяна сладковатый. Применяется при изготовлении горячих блюд.

Гвоздика — нераспустившаяся высушенная почка цветка гвоздичного дерева семейства миртовых с сильным остро-пряным запахом. Гвоздичное дерево разводится в тропических странах. Гвоздика придает блюдам острый вкус и аромат.

Горчица — семена растения горчицы, принадлежащего к семейству крестоцветных. В семенах горчицы содержится в среднем 35 % жира; из них приготовляют горчичное масло. Жмых, оставшийся после изготовления масла, размалывают и получают горчичный порошок. Из этого порошка приготовляют горчицу, которая используется как приправа. Горчица придает блюду острый вкус.

Существует много способов приготовления горчицы. Ниже описывается самый распространенный. Горчичный порошок тщательно растирают и заливают кипятком. Чтобы горчица не была горькой, воду сливают через 12–24 часа. Затем в смесь добавляют уксус, соль, сахар и для смягчения остроты — подсолнечное масло. Все это тщательно размешивают до тех пор, пока масса не будет однородной.

На 100 *г* порошка горчицы следует брать: 10 *г* сахара, 10 *г* растительного масла, 44 *г* уксуса, 2 *г* соли.

Готовую горчицу необходимо хранить в темном, прохладном месте в плотно закрытой посуде, иначе она приобретет неприятный запах и будет непригодна для употребления.

Имбирь — это корневище камышеобразного тропического растения имбирных. Имбирь имеет приятный специфический запах и жгучий вкус; он придает изделиям пряный острый вкус. Имбирь добавляется в холодные закуски, горячие блюда, бульоны и соусы в измельченном виде и в виде настоя.

Для приготовления настоя свежий имбирь очищают, пропускают через мясорубку или мелко рубят ножом, затем кладут в кастрюлю, вливают холодную кипяченую воду и хранят 1–2 часа, после чего процеживают. Полученный настой используют как приправу.

Кинза (зелень) — однолетнее травянистое растение семейства зонтичных, с голыми ветвистыми стеблями. В СССР кинза произрастает в Закавказье, Азербайджане и на Украине. Как зелень, так и семена этого растения обладают пряным запахом. Мелконарезанную кинзу вводят в блюдо за 15–20 минут до его

готовности или при подаче. Она придает блюду специфический вкус и витаминизирует его.

Коньяк — крепкий алкогольный напиток, получаемый в результате перегонки белых виноградных вин. Специфический вкус и золотистый цвет коньяк приобретает благодаря тому, что его выдерживают (до 25 лет) в дубовых бочках. Коньяк придает блюдам тонкий своеобразный аромат.

Концентрат вэйцзин (глютамат натрия) — кристаллический порошок белого цвета. Широко применяется в Китае, Японии, США и других странах. Концентрат, разведенный в воде с солью, по вкусу напоминает куриный бульон. Применяется при изготовлении холодных закусок, горячих блюд, бульонов и соусов.

Корица — высушенная кора коричного дерева семейства лавровых. Родина коричного дерева — Цейлон, но разводится оно во многих тропических и субтропических странах. Корица придает блюду приятный аромат и специфический пряный привкус. Применяется при изготовлении соусов и маринадов.

Масло кунжутное изготовляют из пережаренных кунжутных семян. Кунжут — масличное однолетнее растение, в семенах которого содержится до 63 % жира. В пекинской кухне это масло применяется как приправа, а в вегетарианской оно используется как жир. По ароматическим свойствам кунжутное масло превосходит все известные масла: нескольких капель этого масла достаточно, чтобы вкусное блюдо стало еще вкуснее.

Паста кунжутная изготовляется из кунжутной массы, полученной после отжима масла. Применяется как приправа к горячим блюдам.

Паста соевая приготовляется в основном так же, как и соус соевый (см. ниже), но после брожения соевые бобы не варят, а сушат на солнце. Паста имеет кисло-сладкий, солено-острый и специфический ферментативный вкус сои. Она придает жирной свинине и баранине ароматно-сладковатый вкус.

Перец хуацзё встречается в большом количестве в провинциях Шэнси, Сычуань и др. Вкус его очень пряный, острый. Используется к горячим блюдам. Этот перец, смешанный с солью, называется хауцзеянь; перец перед смешиванием подсушивают, измельчают и просеивают.

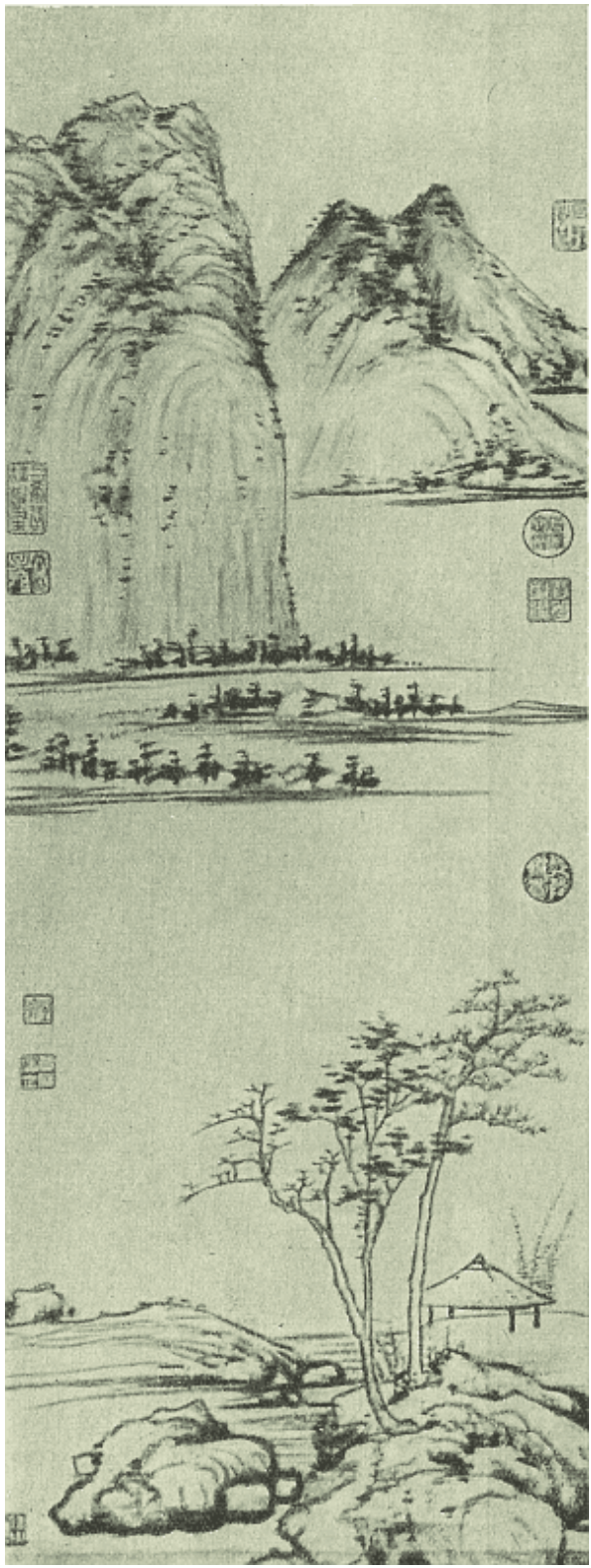
Сало свиное служит приправой в том случае, если его пережаривают с бадьяном, имбирем, перцем и луком. Для этого в очень горячий жир добавляют бадьян, перец, имбирь, лук, после чего продукты жарят. Как только появится дымок, жир процеживают и поливают им различные блюда. Эта приправа называется хуацзею.

Смесь пяти специй — корица, укроп, солодковый корень, гвоздика и бадьян, растертые в порошок. Эта смесь специй называется усянмянь; она придает блюду специфический аромат.

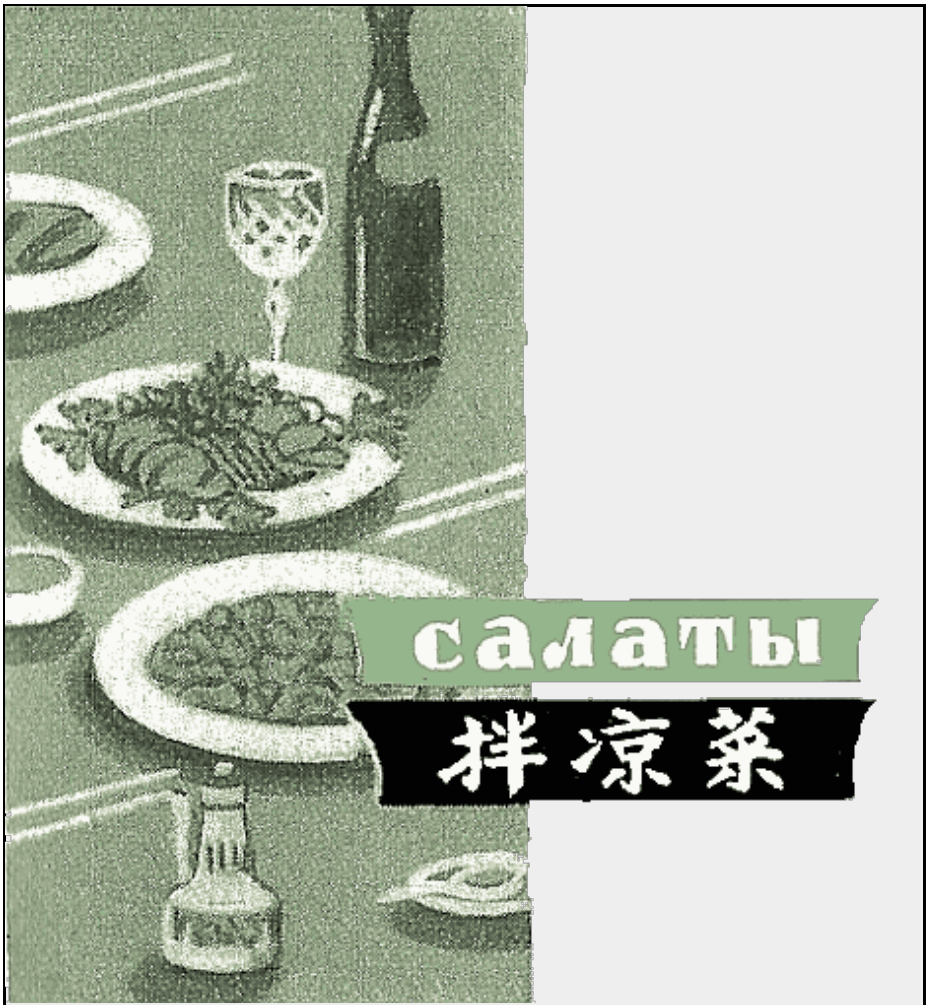
Соевый ферментативный соус приготовляется из соевых бобов путем ферментации и отжима. Вкус соуса — соленый. Используется как приправа при изготовлении холодных, горячих блюд, бульонов и соусов.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

凉 菜



Холодные закуски



Салаты

Для приготовления салатов в ассортименте, приведенном в данной книге, используются всевозможные овощи и зелень. Салаты могут быть приготовлены также и из таких продуктов, как креветки, морское ушко, крабы, рыба, свинина, птица, грибы и т. п.[1]

Заправляют салаты острыми пряными кисло-сладкими соусами. Многие салаты поливают соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, концентратом и уксусом. Некоторые салаты заправляют куриным бульоном, смешанным с кунжутным маслом и концентратом.

Вкус салатов, кроме тех вкусовых качеств, которые имеют

основные продукты, во многом зависит от приправ и специй. Салаты обычно имеют остро-пряный или кисло-сладкий вкус. Чтобы салаты обладали таким вкусом, используются ферментативный соевый соус, кунжутное масло, уксус, сахар, перец, концентрат (вэйцзин), куриный бульон, перец куацзё, имбирь и т. п. Соль кладут в блюдо по вкусу.

Вареные или жареные продукты, которые используются для салатов, перед смешиванием со свежими продуктами охлаждают. Нельзя соединять теплые продукты с холодными, так как при этом ухудшается качество салата.

До приготовления салата каждый вид продукта хранят, как полуфабрикат, в отдельной посуде в холодном месте.

Для салата продукты нарезают непосредственно перед его подачей. Нарезают продукты дольками, кружочками, соломкой, квадратиками аккуратно, равномерно и красиво; часто овощи карбуют (фигурная нарезка). Такая нарезка продуктов придает салату красивый вид. Кроме того, внешний вид блюда улучшается благодаря использованию овощей, имеющих яркую красивую окраску (помидоры, огурцы, редис, морковь, сельдерей и др.).

При оформлении блюда стремятся к тому, чтобы наиболее полно показать основные продукты, входящие в состав салата. Например, креветки, мясо, птицу не смешивают с остальными продуктами, а кладут на салат, уложенный на тарелку в виде горки.

1. САЛАТ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

炝蓁菜

Сельдерей 151[2], морковь 67, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), кунжутное масло 10, концентрат 5, сахар 10, уксус 5. Вес порции 150 г.

Стебли сельдерея перебирают, удаляя испорченную и увядшую зелень, и тщательно промывают в большом количестве воды. Подготовленную зелень кладут в посуду, заливают кипятком и через 1–2 минуты откидывают. Морковь и корень сельдерея очищают от кожицы, промывают, карбуют (фигурно обтачивают) и нарезают кружочками толщиной 1,5–2 *мм*.

Нарезанные коренья опускают в кипяток, варят до готовности, затем откидывают.

При заказе стебли сельдерея нарезают кусочками длиной 3–

4 *см*, кладут горкой в салатник или на тарелку и украшают кружочками моркови и корней сельдерея. Все это поливают соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, концентратом, сахаром и уксусом.

Внешний вид — горка из овощей трех цветов, слегка политая соусом коричневого цвета.

Вкус — сельдерея, кисло-сладкий с ароматом кунжутного масла.

2. САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ
拌黄瓜

Огурцы свежие 157, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), кунжутное масло 5, концентрат 5, уксус 5. Вес порции 150 г.

Огурцы моют, срезают кожицу с концов и разрезают вдоль пополам. После этого каждую половину огурца слегка ударяют боковой стороной ножа, чтобы сделать ее более плоской, и нарезают крупными дольками.

При заказе огурцы кладут горкой в салатник или на тарелку и поливают соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, концентратом и уксусом.

Внешний вид — горка из огурцов, нарезанных крупными дольками одинакового размера, слегка политая соусом коричневого цвета.

Вкус и аромат — свежих огурцов.

3. САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ С ПЕРЦЕМ
清拌黄瓜加辣椒

Огурцы свежие 157, перец стручковый красный сушеный 10, кунжутное масло 5. Для соуса: ростки бамбука сушеные 5, перец стручковый красный сушеный 10, грибы сянгу сушеные 5, имбирь свежий 10, кунжутное масло 20, рисовая водка 10. концентрат 5, уксус 5, сахар 20, зеленый лук 12. Вес порции 200 г.

Красный стручковый перец освобождают от семян и нарезают на кусочки квадратной формы. Огурцы моют, срезают кожицу с концов, разрезают на четыре части, вырезают семена и нарезают дольками длиной 3–4 *см*. На сильно разогретую сковороду с небольшим количеством кунжутного масла кладут нарезанные огурцы, красный стручковый перец и жарят не более минуты, все время встряхивая сковороду.

Для приготовления соуса подготовленные ростки бамбука, грибы сянгу, красный стручковый перец и имбирь нарезают соломкой. Нарезанные продукты кладут на раскаленную сковороду с небольшим количеством кунжутного масла, добавляют концентрат, рисовую водку, уксус, сахар, заправленный бульон[3] (20–30 *г*) и, непрерывно встряхивая сковороду на огне, прожаривают смесь, а затем охлаждают.

При заказе жареный перец и огурцы кладут горкой в салатник или на тарелку, поливают соусом и посыпают зеленым луком, нарезанным соломкой.

Внешний вид — горка из долек огурцов, посыпанная овощами разных цветов, нарезанных соломкой.

Вкус — свежих огурцов с острым привкусом красного стручкового перца и ароматом имбиря.

4. САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ

糖醋西紅柿

Помидоры свежие 147, сахар-песок 30. Вес порции 150 г.

Помидоры промывают, вырезают плодоножки и хранят в холодном месте.

При заказе помидоры нарезают кружочками, толщиной 3 *мм*, кладут горкой в салатник или на тарелку и посыпают сахарным песком.

Внешний вид — горка из кружочков помидоров, посыпанных сахарным песком.

Вкус — свежих помидоров, кисло-сладкий.

5. САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ЧЕСНОКОМ

拌茄子

Баклажаны 157, кунжутное масло 20, чеснок 13, соевый соус 30

(25 г подается отдельно), концентрат 5, уксус 5. Вес порции 150 г.

Баклажаны очищают, промывают, вырезают плодоножку, разрезают пополам (вдоль) и варят до готовности на пару. После охлаждения вареные баклажаны нарезают соломкой, добавляют соевый соус, кунжутное масло, уксус, концентрат, соль. Продукты перемешивают и до подачи хранят в холодном месте.

При заказе баклажаны перемешивают, встряхивая их в посуде, и затем горкой кладут в салатник или на тарелку, после чего посыпают мелкорубленым чесноком.

Внешний вид — горка из нарезанных соломкой баклажанов, смоченная жиром и посыпанная чесноком.

Вкус — вареных баклажанов и чеснока с ароматом кунжутного масла.

6. САЛАТ ИЗ РЕДЬКИ С ЛУКОМ

拌水羅卜葱

Редька 178, зеленый лук 13, кунжутное масло 20. Вес порции 150 г.

Редьку и зеленый лук очищают, промывают, нарезают соломкой, добавляют соль, кунжутное масло и перемешивают.

При заказе готовый салат кладут в салатник или на тарелку. Иногда отдельно подают горячую жидкую рисовую кашу (дамичжоу), которую варят обычным способом.

Внешний вид — редька и зеленый лук, нарезанные соломкой, слегка смоченные жиром.

Вкус — редьки и лука с ароматом кунжутного масла.

7. САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

拌菜花

Цветная капуста 250, кунжутное масло 20, концентрат 5. соевый соус 30 (25 г подается отдельно), перец душистый 1, соль 1. Вес порции 150 г.

Цветную капусту зачищают, отрезают кочерыжку, разбирают на мелкие кочешки и промывают. Кочешки капусты кладут в кипяток и варят до полуготовности, затем откидывают. В фарфоровую миску с капустой вливают незаправленный куриный бульон[4] (20–30 *г*), добавляют концентрат и перемешивают.

После этого на сковороду наливают кунжутное масло и, когда оно сильно разогреется, опускают душистый перец не более чем на полминуты, затем масло процеживают (пережаренный перец не используется). Этим маслом поливают кочешки капусты и охлаждают их.

При заказе кочешки цветной капусты горкой укладывают в салатник или на тарелку и поливают крепким куриным бульоном, смешанным с соевым соусом и кунжутным маслом.

Внешний вид — горка из мелких кочешков цветной капусты, политая соусом светло-желтого цвета.

Вкус — цветной капусты с ароматом куриного бульона и кунжутного масла.

8. САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С ПЕРЦЕМ

拌糖醋白菜加辣椒

Белокочанная капуста свежая 185, морковь 40, красный стручковый перец сушеный 5, имбирь 10, душистый перец 1, кунжутное масло 20, концентрат 10, сахар 10, уксус 5. Вес порции 150 г.

Белокочанную капусту зачищают, т. е. удаляют испорченные листья, разрезают на две или четыре части, чтобы было удобнее вырезать кочерыжку, и нарезают небольшими квадратиками. Сырую очищенную морковь нарезают кружочками или соломкой.

Красный стручковый перец очищают от семян и нарезают квадратиками. Подготовленную белокочанную капусту вместе с морковью варят до полуготовности, а затем откидывают и тщательно отжимают от воды. После этого в капусту кладут соль, сахар, концентрат, вливают уксус и перемешивают.

На сковороду наливают кунжутное масло, сильно его нагревают, кладут душистый перец, который должен находиться в этом масле не более полминуты, и откидывают (жареный перец не употребляют). После этого масло снова выливают на сковороду, кладут в него красный стручковый перец и сейчас же (через 1–2 секунды) снимают сковороду с огня, а масло вместе с

красным стручковым перцем выливают в заправленные овощи, которые затем перемешивают и охлаждают.

При заказе готовый салат кладут горкой в салатник или на тарелку.

Внешний вид — горка из овощей различного цвета, слегка смоченная жиром.

Вкус — овощей, слегка кисло-сладкий, с острым привкусом красного стручкового перца и ароматом кунжутного масла.

9. САЛАТ ИЗ СПАРЖИ С ОГУРЦОМ

拌龙鬚黃瓜

Спаржа консервированная 156, огурцы свежие 53, концентрат 5, кунжутное масло 10. Вес порции 150 г.

Спаржу консервированную нарезают кусочками длиной 2–3 *см* (свежую спаржу сначала очищают и отваривают, стр. 59). У огурцов срезают с концов кожу, а затем разрезают на четыре части, вырезают семена и нарезают дольками длиной 2–3 *см*.

При заказе спаржу и огурцы смешивают, кладут горкой в салатник или на тарелку и поливают охлажденным процеженным куриным бульоном (20–30 *г*), смешанным с концентратом и кунжутным маслом.

Внешний вид — горка из нарезанных на кусочки одинакового размера овощей, политая соусом светло-коричневого цвета.

Вкус — спаржи и свежих огурцов с ароматом куриного бульона и кунжутного масла.

10. САЛАТ ИЗ ГРИБОВ С ОВОЩАМИ

卤香菇

Грибы сянгу сушеные 20, ростки бамбука сушеные 20, кунжутное масло 30, морковь 27, имбирь 10, рисовая водка 10, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), сахар 10, концентрат 5. Вес порции 150 г.

Сырую морковь очищают, моют, фигурно нарезают (карбуют) и отваривают до полу готовности. Имбирь нарезают соломкой.

Подготовленные грибы сянгу и ростки бамбука тщательно отжимают от воды и нарезают ломтиками.

Грибы, ростки бамбука и морковь кладут на сковороду; вливают незаправленный куриный бульон, рисовую водку, соевый соус, кладут концентрат, соль, сахар и держат на огне сковороду, накрыв ее крышкой, до тех пор, пока не испарится жидкость. После этого вливают кунжутное масло и, неоднократно встряхивая сковороду, перемешивают продукты, а затем перекладывают в фарфоровую миску, охлаждают и хранят в холодном месте.

При заказе салат перемешивают, встряхивая миску, кладут горкой в салатник или на тарелку и посыпают имбирем.

Внешний вид — горка из ломтиков продуктов, различных по окраске.

Вкус — грибов и овощей с ароматом кунжутного масла.

11. САЛАТ ИЗ КРАХМАЛЬНОГО ЖЕЛЕ С КРЕВЕТКАМИ

清拌皮粉

Крахмал из гороха маш 30, креветки сушеные 14, грибы муэр сушеные 2, зеленый горошек консервированный 25, огурцы свежие 25, морковь 13, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), кунжутный соус 20, кунжутное масло 5, уксус 5, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Для приготовления желе сухой крахмал разводят холодной водой до средней густоты. В широкую, но не высокую кастрюлю наливают воду, нагревают ее до кипения и держат на огне. В другую такую же кастрюлю наливают холодную воду и ставят ее на стол. В специальную медную луженую, немного выгнутую, без ручек сковороду вливают разведенный крахмал (1:2), после чего сковороду с крахмалом ставят в кастрюлю с кипятком и отрывистыми движениями вращают ее слева направо до тех пор, пока крахмал не затвердеет. Затем сковороду с крахмалом, не вынимая ее из кастрюли, наполняют кипятком (крахмал должен быть покрыт водой) и резким движением слева направо поворачивают сковороду.

Когда сковорода перестанет вращаться, нужно вынуть ее, одновременно сливая кипяток, тут же погрузить в кастрюлю с холодной водой и, не вынимая сковороды из воды, снять желе.

Готовое желе промывают, нарезают соломкой. Хранить его нужно в холодной воде в прохладном месте.

Вес готового желе из крахмала, приготовленного из гороха маш, увеличивается в три раза.

Креветки, грибы муэр и желе из крахмала тщательно отжимают от воды. Морковь очищают от кожицы, промывают и нарезают соломкой. Свежие огурцы промывают, срезают с концов кожицу и также нарезают соломкой. Зеленый горошек откидывают и промывают.

При заказе желе из крахмала кладут в салатник или на тарелку и поливают соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, концентратом и уксусом. На заправленное желе поочередно укладывают в виде узких ровных полосок зеленый горошек, морковь, кунжутный соус, огурцы, грибы муэр и креветки.

Внешний вид — узкие полоски измельченных продуктов различного цвета.

Вкус — свежих овощей и соленой рыбы с ароматом кунжутного соуса.

12. САЛАТ ИЗ КРАХМАЛЬНОГО ЖЕЛЕ С КУРИЦЕЙ

拌粉条猪肉絲黃瓜

Курица 183, крахмал из гороха маш 20, свежие огурцы 32, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), кунжутное масло 5, концентрат 5, горчица 5, уксус 5. Вес порции 150 г.

Желе из крахмала приготавливают так же, как описано в предыдущей рецептуре, и затем тщательно отжимают от воды. Вареную курицу и свежие огурцы нарезают тонкой соломкой.

При заказе желе из крахмала кладут горкой в салатник и поливают соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, концентратом, горчицей и уксусом. На желе укладывают сначала курицу, а на нее свежие огурцы.

Внешний вид — горка из продукта, похожего на макароны, сверху которого положены курица и огурцы, нарезанные соломкой.

Вкус — вареной курицы и свежих огурцов с ароматом соевого соуса и кунжутного масла.

13. САЛАТ ИЗ ВЕРМИШЕЛИ СО СВИНИНОЙ

拌粉条猪肉絲黃瓜

Вермишель из гороха маш 30, свинина 60, огурцы свежие 32, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), кунжутное масло 5, концентрат 5, уксус 5. Вес порции 150 г.

Сушеную круглую вермишель, приготовленную из гороха маш, заливают кипятком, посуду накрывают крышкой и ставят на 2–3 часа для набухания. После этого вермишель откидывают, промывают и хранят в холодной воде, в холодном месте.

При замачивании вес вермишели увеличивается в 3 раза.

Вареную вермишель тщательно отжимают от воды. Вареную свинину и огурцы, у которых предварительно срезают с концов кожицу, нарезают тонкой соломкой.

При заказе вермишель кладут горкой в салатник и поливают соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, концентратом и уксусом. После этого на вермишель укладывают сначала свинину, а на нее — огурцы.

Внешний вид — горка из продуктов различного цвета, нарезанных соломкой.

Вкус — вареной свинины с ароматом свежих огурцов и кунжутного масла.

14. САЛАТ ИЗ МЕДУЗЫ С КРЕВЕТКАМИ

拌海蜇海米

Медуза вяленая 120, креветки сушеные 25, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), чеснок 13, концентрат 5, кунжутное масло 5, уксус 5. Вес порции 150 г.

Вяленую медузу замачивают в холодной воде, через 30–40 минут ее промывают и нарезают соломкой. Перед употреблением медузу ошпаривают в кипятке, т. е. опускают в кипяток и сейчас же откидывают. Хранить медузу следует в холодной воде, в холодном месте. После ошпаривания в кипятке вес медузы уменьшается в среднем на 35 %.

Подготовленную медузу и креветки (стр. 95) тщательно отжимают от воды.

При заказе в салатник сначала кладут медузу, а на нее креветки, поливают соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, концентратом, уксусом, и посыпают мелкорубленым чесноком.

Внешний вид — горка из продуктов, нарезанных в виде лапши бледно-желтого цвета, посыпанная чесноком.

Вкус — соленой рыбы с ароматом чеснока.

15. САЛАТ ИЗ ПОЧЕК

拌腰絲生菜

Почки свиные 250, зеленый салат 35, соевый соус 5, кунжутное масло 5, концентрат 2, уксус 5. Вес порции 125 г.

Свиные почки зачищают от пленок и жира, промывают, нарезают соломкой, а затем ошпаривают кипятком, откидывают и охлаждают. Зеленый салат перебирают, промывают и разрезают на 2–3 части.

При заказе зеленый салат кладут посередине тарелки, сверху укладывают почки и поливают соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, концентратом и уксусом.

Внешний вид — горка из нарезанных соломкой и уложенных на зеленый салат почек, политая соусом светло-коричневого цвета.

Вкус — вареных почек с ароматом кунжутного масла.

16. САЛАТ ИЗ ПОЧЕК С ОГУРЦОМ

拌腰絲黃瓜

Почки свиные 250, огурцы свежие 53, соевый соус 5, кунжутное масло 5, концентрат 5. Вес порции 150 г.

Обрабатывают почки так же, как описано в предыдущей рецептуре. Огурцы нарезают соломкой и при подаче укладывают на почки.

Внешний вид — горка, из нарезанных соломкой почек, посыпанная огурцами и политая соусом коричневого цвета.

Вкус — вареных почек с ароматом свежих огурцов и

кунжутного масла.

17. САЛАТ ИЗ УТИНЫХ ЛАПОК

拌鴨掌

Утиные лапки 240, зеленый салат 35, или огурцы свежие 35, или грибы муэр сушеные 3, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), кунжутное масло 10, зеленый лук 12, концентрат 10, горчица 5, уксус 5. Вес порции 150 г.

Утиные лапки ошпаривают кипятком, срезают коготки, очищают от кожицы и варят. Когда лапки будут готовы, их вынимают из воды и удаляют все кости, но так, чтобы лапки сохранили свою форму. Зеленый лук перебирают, моют и нарезают соломкой. Зеленый салат перебирают, промывают, разрезают на две — три части. Если используются огурцы, то их промывают, срезают с концов кожицу, нарезают ломтиками, ошпаривают кипятком и откидывают. При употреблении грибов муэр (стр. 59) их тщательно отжимают от воды. Кусочки зеленого салата или ломтики свежих огурцов, или грибы муэр заправляют кунжутным маслом, смешанным с концентратом.

При заказе в салатник кладут горкой заправленный зеленый салат либо ломтики свежих огурцов, либо грибы муэр, а сверху — утиные лапки, поливают соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, концентратом, горчицей и уксусом, и посыпают зеленым луком.

Внешний вид — горка из утиных лапок, посыпанная зеленым луком и политая соусом коричневого цвета.

Вкус — вареных утиных лапок, достаточно острый, с ароматом кунжутного масла.

18. САЛАТ ИЗ УТИНЫХ ЯЗЫКОВ

拌鴨舌

Языки уток 240, салат зеленый 35 или огурцы свежие 35, или грибы муэр сушеные 3, зеленый лук 12, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), кунжутное масло 10,

концентрат 5, горчица 5, уксус 5. Вес порции 150 г.

Языки уток сначала ошпаривают кипятком, после чего варят до готовности, а затем очищают от кожицы и охлаждают. В остальном способ приготовления салата не отличается от описанного в предыдущей рецептуре.

Внешний вид — горка из утиных языков, посыпанная зеленым луком и политая соусом коричневого цвета.

Вкус — вареных утиных языков, достаточно острый, с ароматом кунжутного масла.

Закуски

Для приготовления закусок в московском ресторане «Пекин» широко используется мясо морских беспозвоночных животных, домашней птицы, крупного и мелкого рогатого скота, рыбы, печенка, языки, потроха домашней птицы, овощи и т. п.[5]

В качестве приправ и специй применяются соевый соус, кунжутное масло, концентрат (вэйцзин), имбирь, чеснок, зеленый лук и т. д.

Ко всем холодным и горячим закускам отдельно подают соевый соус. Соль кладут в блюда по вкусу.

При приготовлении холодных закусок большое внимание уделяется их оформлению, а именно: красивой узорчатой нарезке

продуктов и гармоничному сочетанию их расцветки.

Хорошие вкусовые качества и красивое оформление закусок возбуждают аппетит и способствуют лучшей усвояемости пищи.

Для оформления блюд используют в основном те же продукты, из которых блюда готовятся.

19. КРЕВЕТКИ В КОРИЧНЕВОМ СОУСЕ

焓蝦片

Креветки консервированные 116, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), имбирь 10, зеленый лук 13, кунжутное масло 5, концентрат 2, уксус 5. Вес порции 100 г.

Креветки очищают от панциря и нарезают ломтиками. Зеленый лук (белую часть, но не головку) и имбирь нарезают соломкой и смешивают.

При заказе креветки кладут горкой на тарелку, посыпают имбирем с зеленым луком, поливают соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, незаправленным куриным бульоном, концентратом, рисовой водкой.

Внешний вид — горка из нарезанных кусочками различной формы и разноцветных по окраске продуктов, политая соусом коричневого цвета.

Вкус — копченой рыбы с ароматом кунжутного масла и имбиря.

20. КРЕВЕТКИ ЗАЛИВНЫЕ

水晶对蝦

Креветки консервированные 58, желе 100. Для желе: кости рыбные 100, желатин 4, рисовая водка 10, морковь 5, лук репчатый 5, концентрат 5, имбирь 10, петрушка 2, сельдерей 2, бадьян, перец, корица, гвоздика по 1, яйца 8, уксус 9 %-ный 2. Вес порции 150 г.

Для приготовления желе в кипящий рыбный бульон кладут мелконарезанные лук, морковь, петрушку, сельдерей, а затем

желатин, предварительно размоченный в холодной воде, и размешивают до полного растворения. После этого в бульон добавляют соль, перец, уксус, бадьян, концентрат, гвоздику, корицу, половину подготовленной оттяжки и хорошо размешивают.

Когда бульон вновь закипит, в него вливают оставшуюся оттяжку, доводят до кипения и продолжают варку на слабом огне в течение 10–15 минут. Готовое желе процеживают горячим через полотно.

Оттяжку приготовляют так: берут яичные белки, слегка их взбивают, добавляют холодный бульон и размешивают. Яичный белок можно заменить свежей икрой частиковых рыб. Перед использованием икру растирают с луком и соединяют с кипящим бульоном так же, как и яичную оттяжку.

Креветки очищают от панциря, нарезают ломтиками, кладут в специальные формочки или небольшой противень, заливают ранее подготовленным желе и ставят в холодное место.

При заказе застывшее желе с креветками нарезают ломтиками и кладут на тарелку.

Внешний вид — прямоугольный кусок желе с креветками, светло-коричневого цвета.

Вкус — заливной рыбы с букетом пряных ароматических специй.

21. МОРСКОЕ УШКО С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ

拌鮑魚生菜

Морское ушко консервированное 137, зеленый салат 35, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), кунжутное масло 5, концентрат 5, уксус 5. Вес порции 150 г.

Морское ушко, подготовленное как описано ниже (стр. 96), нарезают кусочками.

Зеленый салат перебирают, промывают и разрезают на 2–3 части.

При заказе в салатник кладут зеленый салат, а на него морское ушко и поливают соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, концентратом и уксусом.

Внешний вид — кружочки продукта темно-коричневого цвета, уложенные на кусочки зеленого салата и политые соусом темно-коричневого цвета.

Вкус — рыбы с ароматом кунжутного масла.

22. МОРСКОЕ УШКО С ОГУРЦОМ
拌鮑魚黃瓜

Морское ушко консервированное 110, огурцы свежие 53, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), кунжутное масло 5, концентрат 5, уксус 5. Вес порции 150 г.

Приготовляют салат так же, как описано в предыдущей рецептуре, но вместо зеленого салата используют свежие огурцы, нарезанные ломтиками.

Внешний вид — кружочки продукта темно-коричневого цвета, уложенные на ломтики огурцов.

Вкус — рыбы с ароматом свежих огурцов и кунжутного масла.

23. МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК ФРИ
干貝松

Морской гребешок сушеный 40, зелень петрушки или сельдерея 50, свиное сало 30, концентрат 10. Вес порции 50 г.

Подготовленный морской гребешок (стр. 95) измельчают и жарят во фритюре, после чего откидывают, посыпают концентратом и перемешивают. Одновременно зелень петрушки (веточки) или сельдерея промывают и также жарят во фритюре, откидывают, посыпают концентратом, перемешивают и охлаждают.

При заказе морской гребешок кладут в салатник или на тарелку, а сверху — жареную зелень.

Внешний вид — горка продуктов желто-зеленого цвета.

Вкус — жареных крабов с ароматом зелени и концентрата.

24. КРАБЫ С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ
蟹肉拌生菜

Крабы консервированные 157,

зеленый салат 35, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), кунжутное масло 5, концентрат 5, уксус 5. Вес порции 150 г.

Зеленый салат перебирают, промывают, разрезают на две — три части. У крабов удаляют костные пластинки.

При заказе зеленый салат кладут в салатник или на тарелку, а на него подготовленные крабы и поливают соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, концентратом, уксусом.

Внешний вид — горка из уложенных на зеленый салат крабов, политая соусом коричневого цвета.

Вкус — крабов с ароматом кунжутного масла.

25. КРАБЫ С ОГУРЦОМ
蟹肉拌黄瓜

Крабы консервированные 126, огурцы свежие 53, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), кунжутное масло 5, концентрат 5, уксус 5. Вес порции 150 г.

Приготовляют салат так же, как описано в предыдущей рецептуре, но вместо зеленого салата используют огурцы, нарезанные ломтиками.

Внешний вид — горка из уложенных на ломтики огурцов крабов, политая соусом коричневого цвета.

Вкус — крабов с ароматом свежих огурцов и кунжутного масла.

26. СУДАК ОТВАРНОЙ
拌鱼片

Судак 300, яйцо (белок) 1/4 шт., крахмал 10, концентрат 10, зеленый лук 13. Вес порции 150 г.

Филе судака без кожи и реберных костей нарезают небольшими ломтиками, смачивают их в смеси белка с крахмалом, разведенным холодной водой (1:2), и варят до готовности. Затем рыбу откидывают, посыпают концентратом,

смешанным с солью, и охлаждают.

При заказе ломтики судака кладут горкой на тарелку и посыпают зеленым луком, нарезанным соломкой.

Внешний вид — горка из ломтиков судака, посыпанная зеленым луком.

Вкус — вареной рыбы с ароматом концентрата.

27. СУДАК АРОМАТИЧНЫЙ
五香魚

Судак 320, свиное сало 30, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), кунжутное масло 5, порошок ароматических специй (усянмянь) 25. Для маринада: соевый соус 5, имбирь свежий 10, лук зеленый 13, усянмянь 10, соль 5. Вес порции 100 г.

Филе судака без реберных костей и кожи нарезают небольшими ломтиками весом 20–25 *г* и маринуют.

Для маринования ломтики рыбы кладут в посуду, добавляют имбирь, зеленый лук, нарезанные соломкой, соль, порошок ароматических специй — усянмянь (в состав порошка входят: бадьян, душистый перец, имбирь, корица, укроп), вливают соевый соус и ставят в холодное место на 3–4 часа.

Маринованные ломтики рыбы жарят во фритюре, а затем охлаждают.

При заказе ломтики судака кладут горкой на тарелку.

Внешний вид — горка из ломтиков судака коричневого цвета.

Вкус — жареной рыбы, с сильным запахом пряностей.

28. СУДАК КОПЧЕНЫЙ
熏魚

Судак 300, свиное сало 20. Для маринада: соевый соус 30 (25 г подается отдельно), рисовая водка 10, имбирь 10, репчатый лук 13, зеленый лук 12, концентрат 5, корица 1, бадьян 1, душистый перец 1, соль 5. Вес порции 150 г.

Подготовленного судака пластуют (стр. 79), сверху каждой половины филе делают ножом неглубокие поперечные надрезы в виде косой клетки. Затем филе маринуют.

Для маринования подготовленное филе судака натирают солью, смешанной с душистым перцем и концентратом, а затем смачивают в соевом соусе с добавлением рисовой водки. После этого филе кладут в посуду, добавляют крупно-нарезанный имбирь, репчатый лук и ставят в холодное место на 20–30 минут. Маринованного судака опускают в сильно нагретый фритюр и сейчас же вынимают. После этого рыбу коптят не более 10 минут (стр. 16).

При заказе филе судака нарезают кусочками произвольной формы, кладут горкой на тарелку и посыпают зеленым луком, нарезанным соломкой.

Внешний вид — горка из судака, посыпанная зеленым луком.

Вкус — копченой рыбы с букетом пряных специй.

29. СВИНИНА КИСЛО-СЛАДКАЯ

拔燒肉

Свинина 200, свиное сало 20, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), рисовая водка 10, имбирь свежий 10, концентрат 5, сахар 30. Вес порции 100 г.

Мякоть свинины, зачищенную от сухожилий и жира (стр. 133), нарезают на куски весом 400–500 *г*. Сверху каждого куска делают продольные неглубокие надрезы. Подготовленную свинину обжаривают во фритюре до тех пор, пока на ней не образуется светло-коричневая корочка, после чего откидывают.

Обжаренные куски свинины кладут в посуду, вливают незаправленный бульон в таком количестве, чтобы он покрывал куски мяса, и тушат до готовности. После этого свинину вынимают из бульона, а в оставшийся после варки бульон добавляют сахар и проваривают до загустения. Этим соусом поливают свинину, охлаждают ее и хранят на холоде.

При заказе свинину нарезают тонкими ломтиками одинакового размера. Мелкие кусочки, оставшиеся после нарезки свинины, кладут в центре тарелки, а сверху укладывают в виде лестницы ломтики свинины.

Внешний вид — тонкие ломтики свинины одинакового размера, уложенные в виде лестницы в центре тарелки.

Вкус — вареной свинины и кисло-сладкого соуса.

30. РУЛЕТ ПАРОВОЙ ПО-ПЕКИНСКИ

卷尖

Шпик 59, судак 100, яйцо 3/4 шт., в том числе 1/4 шт. для блинчиков, крахмал 10, кунжутное сало 5, имбирь свежий 5, репчатый лук 6. Вес порции 100 г.

Несоленый свиной шпик и филе судака без кожи и костей нарезают на кусочки и одновременно пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. В измельченную массу добавляют белки яиц, кунжутное масло, настой свежего имбиря, мелкорубленый репчатый лук, крахмал, разведенный водой (1:1), концентрат и хорошо перемешивают.

Приготовленный фарш тонким слоем раскладывают на специально выпеченный яичный блин, который свертывают в виде трубочки, кладут в специальное сито и варят на пару до готовности (стр. 14). Готовый рулет смазывают кунжутным маслом, охлаждают и хранят в холодном месте.

При заказе рулет нарезают тонкими ломтиками одинакового размера. Мелкие кусочки, оставшиеся после нарезки рулета, кладут в центре тарелки, а сверху укладывают в виде лестницы ломтики рулета.

Внешний вид — тонкие ломтики овальной формы светло-желтого цвета, уложенные в виде лестницы на тарелке.

Вкус — паровых рубленых котлет из свинины с ароматом специй.

31. ГОВЯДИНА АРОМАТИЧНАЯ

醬牛肉

Говядина 234, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), рисовая водка 10, концентрат 5, имбирь свежий 13, репчатый лук 13, укроп 10, петрушка 10, бадьян, душистый перец, корица, гвоздика по 1. Вес порции 100 г.

Мякоть задней ноги говяжьей туши нарезают на куски весом по 400–500 *г*. В посуду с небольшим количеством воды (1–1,5 *л* воды на 1 *кг* мяса) кладут мясо так, чтобы оно было полностью покрыто водой. Одновременно в воду добавляют приправы и специи: соевый соус, рисовую водку, концентрат, имбирь, репчатый лук, бадьян, душистый перец, корицу, гвоздику, укроп, петрушку и варят мясо до готовности. Готовое мясо вынимают из посуды и охлаждают.

При заказе мясо нарезают на кусочки квадратной формы. Мелкие кусочки, оставшиеся после нарезки мяса, кладут в центре тарелки, а сверху укладывают в виде лестницы кусочки мяса квадратной формы.

Внешний вид — тонкие ломтики мяса одинаковой формы, уложенные в виде лестницы в центре тарелки.

Вкус — вареного мяса с сильным ароматом специй.

32. ГОВЯДИНА, ЖАРЕННАЯ С ЦИТРУСОВЫМИ
陳皮牛肉

Говядина 234, кунжутное масло 30, цедра апельсина, мандарина или лимона 30, концентрат 5, соевый соус 5, рисовая водка 10, лук репчатый 13, перец красный 5, перец душистый 1, имбирь 13, сахар 5, соль 5. Вес порции 100 г.

Вырезку или мякоть задней ноги нарезают тонкими ломтиками, солят и маринуют 5 минут в рисовой водке.

Имбирь, репчатый лук, красный стручковый перец, цедру апельсинов, мандаринов или лимонов нарезают небольшими квадратиками.

Подготовленное мясо жарят во фритюре до образования коричневой корочки и затем откидывают. На эту же сковороду, оставив на ней немного жира, кладут душистый перец и, встряхивая сковороду, прожаривают его, затем кладут красный стручковый перец и также прожаривают его, встряхивая сковороду. После этого добавляют мясо, кусочки цедры, лук, имбирь, концентрат, сахар, соевый соус, рисовую водку, незаправленный бульон, ставят на слабый огонь и держат на нем до тех пор, пока жидкость не испарится. По готовности охлаждают.

При заказе мясо встряхиванием перемешивают и кладут на

тарелку вместе с цитрусовыми, луком, имбирем и красным стручковым перцем.

Внешний вид — тонкие кусочки жареного мяса, перемешанные с кусочками красного перца, лука и цитрусовых.

Вкус — жареного мяса, достаточно острый, с ароматом кунжутного масла и цитрусовых.

33. ЯЗЫК АРОМАТИЧНЫЙ
酱牛舌

Язык 156, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), рисовая водка 10, концентрат 5, имбирь свежий 10, репчатый лук 13, петрушка 10, укроп 10, бадьян, корица, гвоздика, перец по 1. Вес порции 100 г.

Подготовленные для варки языки, лучше свиные, отваривают до готовности с овощами и ароматическими специями так же, как и говядину ароматичную. Готовые языки вынимают, кладут в холодную воду и сейчас же, не дав им остыть, снимают с них кожу. После этого языки охлаждают и хранят в холодном месте.

При заказе язык нарезают тонкими ровными ломтиками. Мелкие кусочки, оставшиеся после нарезки, кладут посередине тарелки, а сверху в виде лестницы укладывают ломтики языка.

Внешний вид — тонкие ломтики языка одинаковой формы, уложенные лесенкой посередине тарелки.

Вкус — вареного языка с сильным ароматом различных пряностей.

34. ПОЧКИ АРОМАТИЧНЫЕ
五香腰花

Почки свиные 250, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), рисовая водка 5, концентрат 5, имбирь свежий 5 или зеленый лук 7, бадьян, душистый перец, корица, гвоздика по 1, петрушка и укроп по 10, соль 5. Вес порции 150 г.

Почки зачищают от пленок и жира (стр. 133), промывают и, не разрезая, варят до готовности с добавлением овощей, приправ

и ароматических специй (соевого соуса, концентрата, репчатого лука, петрушки, укропа, корицы, гвоздики, бадьяна, перца и соли). Готовые почки откидывают и охлаждают.

При заказе почки нарезают тонкими ломтиками. Мелкие кусочки, оставшиеся после нарезки почек, кладут в центре тарелки, а сверху укладывают веерообразно тонкие ломтики почек. Все это посыпают имбирем и зеленым луком, нарезанными соломкой.

Внешний вид — ломтики почек, фигурно уложенные в центре тарелки, посыпанные имбирем и зеленым луком.

Вкус — вареных почек с сильным ароматом букета специй.

35. ПОЧКИ В КОРИЧНЕВОМ СОУСЕ

熗腰花

Почки свиные 250, грибы муэр сушеные 5, кунжутное масло 5, концентрат 5, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), рисовая водка 10, имбирь свежий 10 или зеленый лук 12. Вес порции 150 г.

Почки зачищают от пленок и жира, промывают, разрезают пополам в длину и на каждой половинке делают продольные и поперечные надрезы в виде косой клетки, после чего нарезают мелкими ломтиками. Подготовленные таким образом почки ошпаривают кипятком, откидывают, промывают и хранят в холодном месте. Грибы муэр (стр. 59) тщательно отжимают от воды и заправляют кунжутным маслом, смешанным с концентратом.

При заказе на середину тарелки кладут горкой подготовленные грибы муэр, а на них в виде пирамиды — почки, причем почки укладывают так, чтобы грибов не было видно и почки лежали карбованной стороной вниз. Все это поливают соевым соусом, смешанным с рисовой водкой, кунжутным маслом и концентратом, и посыпают свежим имбирем или зеленым луком, нарезанным соломкой.

Внешний вид — карбованные почки, уложенные в виде пирамиды в центре тарелки, политые соусом коричневого цвета и посыпанные имбирем или зеленым луком.

Вкус — почек с ароматом имбиря и кунжутного масла.

36. ПЕЧЕНКА АРОМАТИЧНАЯ

酱肝

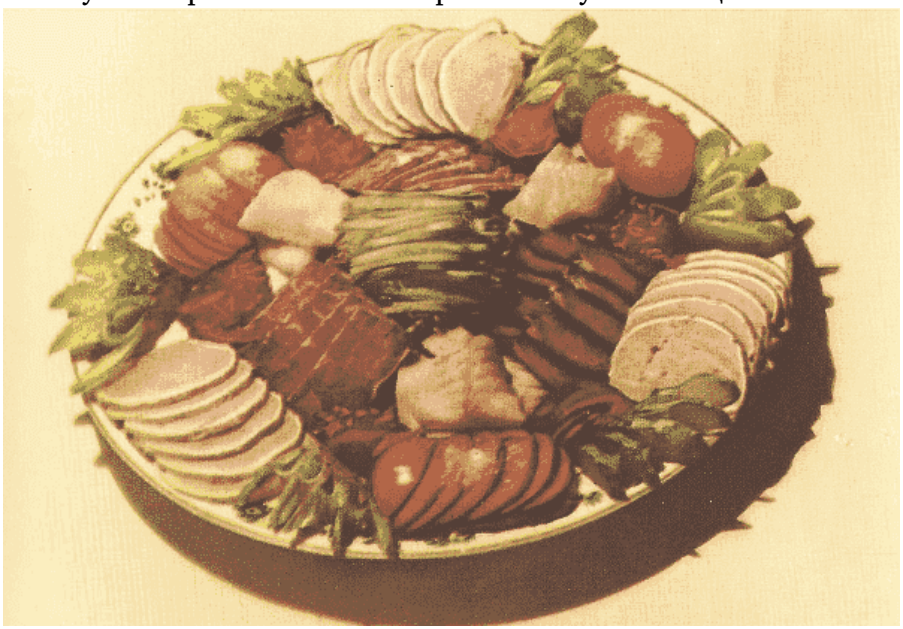
Печенка свиная 204, рисовая водка 10, концентрат 5, имбирь свежий 10, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), петрушка 10, укроп 10, репчатый лук 13, корица, гвоздика, бадьян, перец по 1, соль 5. Вес порции 100 г.

Печенку зачищают, промывают, ошпаривают кипятком и, не нарезая, варят с овощами и ароматическими специями, как и «Говядину ароматичную». Готовую печенку вынимают из отвара, охлаждают и хранят в холодном месте.

При заказе печенку нарезают тонкими ломтиками. Мелкие кусочки печенки, оставшиеся после нарезки, кладут в центре тарелки, а сверху укладывают в виде лестницы тонкие ломтики печенки.

Внешний вид — ломтики печенки одинаковой формы, уложенные в виде лестницы в центре тарелки.

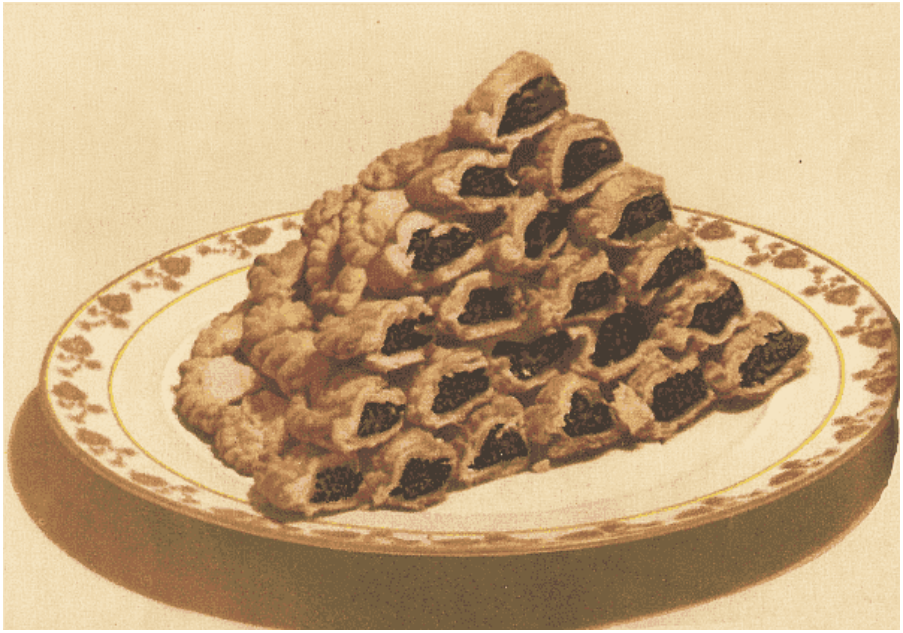
Вкус — вареной печенки с ароматом букета специй.



Холодная закуска (ассорти), состоящая из рулета из свинины, и судака, ароматического судака, ветчины, салата из морских водорослей, огурцов и помидоров.

Холодная закуска (ассорти), состоящая из консервированных утиных яиц, свинины кисло-сладкой, салата из медузы с креветками, салата из сельдерея, помидоров.

Утиные яйца (вид яиц перед консервированием; яйца, подготовленные для консервирования; очищенные и нарезанные консервированные яйца).



Пирожки жареные, нарезанные на четыре части и уложенные в виде пирамиды на тарелку.

37. КУРИЦА ПО-СЫЧУАНЬСКИ
椒麻鸡

Курица 255. Для соуса: зеленый лук 13, душистый перец 5, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), кунжутное масло 5, рисовая водка 10, концентрат 5, сахар 5. Вес порции 100 г.

Вареную курицу разрезают на четыре части (два филе и две ножки), отделяют мякоть от костей и нарезают в виде брусочков.

Спинку, а также тазовую часть курицы рубят на небольшие кусочки.

Для приготовления соуса зеленый лук шинкуют, после чего рубят ножом вместе с душистым перцем. Подготовленный лук кладут в кастрюлю, вливают соевый соус, кунжутное масло, добавляют концентрат, рисовую водку и хорошо размешивают.

При заказе в центре тарелки кладут нарубленные кусочки спинки курицы, а также тазовой части, а сверху укладывают нарезанную мякоть курицы в виде брусочков и поливают соусом.

Внешний вид — мякоть курицы, нарезанная брусочками и политая соусом темно-зеленого цвета.

Вкус — вареной курицы, достаточно острый, с ароматом душистого перца и лука.

38. КУРИЦА В КОРИЧНЕВОМ СОУСЕ

白斬鸡

Курица 255, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), кунжутное масло 5, концентрат 5. Вес порции 100 г.

Вареную курицу подготавливают и кладут на тарелку, как описано в предыдущей рецептуре, после чего поливают соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом и концентратом.

Внешний вид — мякоть курицы, нарезанная брусочками и политая соусом коричневого цвета.

Вкус — вареной курицы с ароматом кунжутного масла и концентрата.

39. КРЫЛЫШКИ УТКИ АРОМАТИЧНЫЕ

醬鴨膀

Крылышки утки 300, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), рисовая водка 10, имбирь свежий 12, репчатый лук 12, бадьян, корица, гвоздика, перец по 1. Вес порции 150 г.

Крылышки утки ошпаривают кипятком и очищают от пеньков (стр. 114), после чего их кладут в кастрюлю, вливают бульон, заправленный соевым соусом, рисовой водкой, концентратом, настоем имбиря и солью, добавляют нарезанный кусочками свежий имбирь и репчатый лук, концентрат, бадьян, перец, корицу, гвоздику и варят на слабом огне. Готовые крылышки вынимают из бульона и охлаждают.

При заказе крылышки рубят на кусочки и кладут на тарелку горкой.

Внешний вид — горка из мелкорубленых кусочков крылышек домашней птицы.

Вкус — вареной утки с сильным ароматом пряностей.

40. ПОТРОХА ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ АРОМАТИЧНЫЕ

卤市件

Потроха домашней птицы 300, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), рисовая водка 10, концентрат 5, репчатый лук 13, петрушка 10, укроп 10, бадьян, душистый перец, корица, гвоздика по 1. Вес порции 150 г.

Желудки домашней птицы разрезают, очищают и хорошо промывают; с внутренней стороны желудка снимают пленку. После этого их варят до готовности с ароматическими специями, как «Говядину ароматичную», откидывают и охлаждают.

С печенки срезают желчный пузырь, промывают, ошпаривают кипятком, откидывают и охлаждают.

При заказе печенку и желудки нарезают ломтиками, смешивают, кладут горкой на тарелку или в салатник и поливают охлажденным процеженным бульоном, в котором варились желудки.

Внешний вид — горка из потрохов, нарезанных ломтиками, политая бульоном темно-коричневого цвета.

Вкус — потрохов домашней птицы и букета ароматических специй.

41. УТКА ФАРШИРОВАННАЯ
鴛鴦鴨

Утка 282, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), рисовая водка 10, концентрат 5, лук репчатый 13, морковь 42, зеленый салат 35, мясное желе 10, ячменная патока 10, петрушка и укроп по 10, корица, гвоздика, бадьян, перец душистый по 1, соль 20. Вес порции 100 г.

Подготовленную утку (стр. 113) рубят вдоль спинки, натирают со всех сторон солью, кладут в глиняную миску и наливают такое количество куриного бульона, чтобы утка была полностью им покрыта, добавляют соевый соус, рисовую водку, концентрат, лук репчатый, петрушку, укроп, корицу, гвоздику, бадьян, душистый перец. После этого миску с уткой ставят в

специальное сито и варят на пару.

Готовую утку вынимают, охлаждают и, не нарушая формы тушки, удаляют все кости. Затем утку кладут на стол разрубом вверх; на одну часть тушки укладывают морковь, предварительно нарезанную мелкими кубиками и ошпаренную кипятком, а на другую — зеленый салат, нарезанный квадратиками и также ошпаренный кипятком. После этого в фарш добавляют мясное желе (ланспиг) и каждую половинку утки (к центру) свертывают в виде рулета, который затем туго завертывают в мокрую полотняную салфетку и ставят в холодное место.

При заказе фаршированную утку нарезают тонкими ломтиками.

Внешний вид — ломтики рулета с оранжево-зеленой начинкой, уложенные в виде лестницы в центре тарелки.

Вкус — фаршированной утки с ароматом пряностей.

42. КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ЯЙЦА
松花蛋

Утиные яйца консервированные 2 шт., имбирь свежий 2, уксус 5.

При заказе утиные яйца (стр. 153) очищают, нарезают дольками, кладут веерообразно на тарелку и поливают соусом, приготовленным из мелконарубленного имбиря и уксуса.

Внешний вид — дольки яиц черного цвета с желтым отливом, веерообразно уложенные на тарелке.

Вкус — вареных яиц с ароматом имбиря.

43. МАРИНОВАННЫЕ ЯЙЦА
醬鸡子

Куриные или утиные яйца 2 шт., репчатый лук 13, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), рисовая водка 10, концентрат 5, петрушка 10, сахар 20, укроп 10, бадьян, душистый перец, корица, гвоздика по 1, соль 5.

Свежие куриные или утиные яйца кладут в кастрюлю, наливают холодную воду и варят 10–12 минут. После этого яйца опускают в холодную воду, очищают от скорлупы, делают проколы в нескольких местах и снова варят 10–15 минут в воде с

добавлением соевого соуса, рисовой водки, концентрата, бадьяна, душистого перца, корицы, гвоздики, имбиря, петрушки, укропа.

При заказе яйца нарезают дольками и кладут веерообразно на тарелку.

Внешний вид — дольки яиц, поверхность которых имеет коричневый цвет, веерообразно уложенные на тарелке.

Вкус — вареных яиц с ароматом пряностей.

44. АРОМАТИЧНЫЕ ЯЙЦА
五香鸡子

Куриные или утиные яйца 2 шт.,
чай ароматичный 10, соль 5, сахар 5.

Отваривают, очищают от скорлупы и прокалывают яйца так же, как описано в предыдущей рецептуре. В кастрюлю наливают холодную воду, кладут ароматический чай, соль, сахар и доводят до кипения, а затем кладут очищенные проколотые яйца и держат на слабом огне до тех пор, пока они не станут светло-желтого цвета. После этого яйца вынимают, охлаждают и хранят в холодном месте.

При заказе яйца нарезают дольками и веерообразно кладут на тарелку.

Внешний вид — куриные или утиные яйца светло-желтого цвета, веерообразно уложенные на тарелке.

Вкус — вареных яиц и букета чайных роз.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

热菜

Горячие блюда

Овощи, грибы

Овощи имеют большое значение в питании.

Пищевая их ценность определяется главным образом содержанием углеводов (крахмал, сахар), минеральных солей (соли калия, кальция, натрия и др.) и особенно витаминов.

Вкусовые, красящие и ароматические вещества, содержащиеся в овощах, способствуют возбуждению аппетита и лучшему усвоению не только овощей, но и других продуктов, входящих в состав блюда. В некоторых овощах (бобовые и др.) и грибах находится значительное количество белков. Жиров в овощах немного. Клетчатка, которая содержится в овощах, играет важную роль в усилении перистальтики кишечника.

Усвояемость овощей зависит в известной мере от способа их кулинарной обработки. Как правило, овощи в вареном измельченном и пюреобразном виде лучше усваиваются, чем сырые и неизмельченные.

К овощам, богатым углеводами, следует отнести ростки

бамбука, цветы хуанхуа, арахис, семена лотоса, картофель, морковь, свеклу, чеснок и т. п. Белковые вещества содержатся главным образом в фасоли, горохе, шпинате, салате, цветной капусте, ростках бамбука, цветах хуанхуа, арахисе, семенах лотоса, грибах и др. Минеральные вещества в большом количестве имеются в шпинате, салате и другой свежей зелени, ростках бамбука, цветах хуанхуа и т. п.

Особую ценность представляют овощи и зелень вследствие содержания в них витаминов А, B_1 и С. Витамин А в виде каротина[6] содержится в моркови, томатах, красном перце, зеленом луке, шпинате, зелени петрушки, цветах хуанхуа и др. Витамин B_1 находится в капусте, шпинате, моркови, картофеле, томатах, ростках бамбука, цветах хуанхуа, грибах и др. Наиболее важными источниками витамина С являются капуста, томаты, красный перец, редис, зеленый лук, шпинат, салат, укроп, цветы хуанхуа и т. п.

В некоторых овощах (сельдерей, лук, чеснок, петрушка, кинза, имбирь) имеются вкусовые и ароматические вещества. Эти овощи служат приправами. Они улучшают вкус пищи, а следовательно, способствуют лучшей ее усвояемости.

Для приготовления овощных блюд в московском ресторане «Пекин» в основном используются отечественные продукты, а также маринованные и сушеные овощи и грибы, привозимые из Китая (ростки бамбука сушеные, сычуаньская капуста, маринованная в перце, цветы хуанхуа сушеные, корень фошоу, грибы муэр, сянгу, коумо сушеные).

Бамбук — растение, относящееся к семейству бамбуковых. В нем содержатся белки, жиры, углеводы, минеральные соли и витамины С и группы В.

В пищу употребляются только молодые побеги (ростки) бамбука, которые в Китае считаются деликатесным продуктом. Подразделяются ростки бамбука на весенние, летние и зимние сорта. Используются они в пищу не только в свежем виде, но и в сушеном. Приготовляют из них холодные закуски, горячие блюда и гарниры к бульонам.

Сушеные ростки бамбука кладут в посуду, заливают кипятком и, когда вода охладится, сливают ее, наливают холодную воду и ставят на огонь. Как только вода закипит, посуду снимают с огня и оставляют ростки бамбука в этом отваре до следующего дня. На другой день сливают отвар, снова заливают ростки бамбука холодной водой и доводят ее до кипения. Далее эту операцию повторяют еще в течение трех дней. После этого у ростков бамбука отрезают несъедобную (твердую) часть, а полуфабрикат хранят в холодной воде, в холодном месте. После варки вес

ростков бамбука увеличивается вдвое, а при жарке во фритюре вес их уменьшается на 50 %.

Цветы хуанхуа относятся к дикорастущим однолетним растениям из семейства златоцветных. В них содержатся углеводы, белки, минеральные соли, витамины С и группы В. В пищу употребляют только бутоны. Собирают эти цветы в апреле. Используются они только в сушеном виде.

Самостоятельного пищевого значения цветы хуанхуа не имеют. Употребляются они в сочетании с другими продуктами для приготовления горячих блюд и гарниров к бульонам. Блюда, приготовленные с цветами хуанхуа, отличаются хорошим вкусом и особым пряным ароматом.

Сушеные цветы хуанхуа перед употреблением замачивают в холодной воде в течение 30–40 минут, затем откидывают, удаляют несъедобные (твердые) корешки и нарезают на части длиной 4–5 *см*. Хранят цветы хуанхуа до использования в холодной воде в холодном месте. В процессе замачивания вес цветов увеличивается в два раза.

Капустные овощи широко применяются в Китае для изготовления различных блюд. Они содержат сахар, белки и витамины.

Белокочанная капуста, культивируемая в основном на севере Китая, в отличие от белокочанной капусты, произрастающей в Европе, имеет толстые мясистые сочные листья. Перед использованием белокочанную капусту обрабатывают: удаляют верхние загрязненные и поврежденные листья, надрезая их у основания, после чего капусту моют в холодной воде. Кочерыжки вырезают, предварительно разрезав кочан на четыре части.

Цветную капусту обрабатывают так: отрезают зеленые листья, удаляют потемневшие и загнившие части, загрязненные участки соскабливают ножом или теркой. Кочерыжку отрезают отступя 1 *см* от начала разветвления кочана. В цветной капусте иногда бывают гусеницы и другие вредители, поэтому ее кладут на 15–20 минут в слегка подкисленную или подсоленную воду (20 *г* соли на 1 *л* воды). При этом гусеницы всплывают и их легко удалить.

Сычуаньская капуста — двухлетнее растение из семейства крестоцветных. Родина ее — провинция Сычуань. В Китае урожай этой капусты снимают в декабре. Плод капусты напоминает редьку. В пищу ее употребляют в маринованном виде. Самостоятельного пищевого значения сычуаньская капуста не имеет; в основном ее используют в сочетании с другими продуктами для приготовления горячих блюд и в качестве гарниров к бульонам.

Маринованную сычуаньскую капусту, используемую для

приготовления блюд, нарезают ломтиками или соломкой, кладут в холодную воду на 10–15 минут (для уменьшения остроты), после чего капусту откидывают и хранят без воды в холодном месте.

Корень фошоу — корнеплод, маринованный в соевом соусе, темно-коричневого цвета. Используется в китайской кухне в сочетании с другими продуктами для приготовления холодных закусок и горячих блюд. Он придает блюду особый аромат и вкус.

Маринованный корень фошоу обрабатывают следующим образом: нарезают соломкой, замачивают на 10–15 минут в холодной воде, после чего откидывают и хранят без воды в холодном месте. После замачивания корень фошоу увеличивается в весе в полтора раза.

Морковь и другие корнеплоды сортируют на крупные, средние и мелкие. При сортировке одновременно удаляют механически поврежденные и загнившие экземпляры, а также землю, песок и другие примеси. После сортировки корнеплоды моют и очищают.

Очищенные корнеплоды можно хранить закрытыми влажной тканью.

Баклажаны, огурцы моют, срезают плодоножку и тонкий слой кожицы; у молодых баклажанов, а также ранних огурцов кожицу обрезают только у плодоножки. Баклажаны, предназначенные для фарширования, разрезают поперек, а затем нарезают ломтиками, кубиками, ромбиками и треугольниками.

Помидоры моют и вырезают плотную мякоть у плодоножки; у помидоров, предназначенных для фарширования, срезают верхнюю часть (примерно $^1/_5$) и удаляют семена.

Зеленые стручки фасоли, гороха и бобов перебирают, отсортировывая испорченные и очень грубые экземпляры. Надламывая концы стручков, удаляют жилки, соединяющие створки. Длинные стручки фасоли разрезают на две-три части.

Лук репчатый, зеленый и чеснок обрабатывают так: у репчатого лука отрезают донце, луковицу очищают от сухой чешуи, моют в холодной воде и нарезают. У зеленого лука удаляют грубые и испорченные стебли и хорошо промывают. Чеснок очищают так же, как и репчатый лук; срезав донце, чеснок разделяют на дольки и очищают их от сухих листьев.

Спаржу очищать надо очень осторожно. От верхней части головки спаржи срезают тонким ножом кожицу, но так, чтобы не повредить головку — наиболее ценную часть побега. Затем спаржу промывают и связывают в пучки. Хранить спаржу нужно в холодном и темном помещении; на свету она зеленеет и вкус ее ухудшается.

Зеленый салат, ботву от овощей и т. п. перебирают, удаляют корни (если они есть), грубые стебли, испорченные листья и т. п. Перебранную зелень кладут в холодную воду на 20–30 минут; когда приставшие частицы песка и земли отмокнут, зелень промывают в большом количестве воды, чтобы земля и песок осели на дно. Воду меняют два-три раза. Хранить зелень лучше всего при температуре от 1 до 7°, в теплом помещении зелень быстро увядает, содержание витаминов уменьшается и пищевая ценность ее снижается.

Грибы — очень полезный продукт. Грибы богаты углеводами и белками, в них имеются также витамины группы В. В московском ресторане «Пекин» используются следующие грибы: муэр, иньэр, коумо, сянгу и шампиньоны.

Грибы муэр и иньэр произрастают на хвойных деревьях, во влажном теплом климате. Грибы иньэр — деликатесный продукт; используются грибы главным образом для приготовления бульонов. Грибы муэр самостоятельного пищевого значения не имеют; их используют для приготовления холодных закусок и горячих блюд и как гарнир к бульонам в сочетании с другими продуктами.

Сушеные грибы муэр и иньэр обрабатывают одинаково: грибы замачиваются в теплой воде в течение 2–3 часов. Когда грибы набухнут и станут мягкими, их откидывают, очищают от коры, которая находится на корне гриба; у грибов иньэр срезают черные пятна. Хранят подготовленные грибы в холодной воде в холодном месте. После замачивания грибы набухают и вес их увеличивается в десять раз.

Грибы сянгу имеют форму зонта и похожи на опята. Эти грибы употребляют для приготовления холодных блюд, горячих закусок и бульонов. Выращивают грибы сянгу искусственно на деревьях — дубе и каштане. Способ выращивания весьма прост. В осенний период крестьяне выезжают в лес и на ранее срубленных деревьях (сухостой) делают надрубы топором поперек дерева, глубиной 3–5 *см* и к ним подводят воду для орошения. Через 1–2 месяца на местах надрубов появляются грибы, которые в дальнейшем снимают и сушат на солнце.

Сушеные грибы сянгу замачивают в кипятке в течение 30–40 минут, после чего их откидывают, удаляют несъедобные части (корешки), промывают и хранят в холодной воде в охлаждаемом помещении. После замачивания грибы набухают и вес их увеличивается в три раза.

Грибы коумо не любят влаги и растут на песках. По внешнему виду они похожи на белые грибы, произрастающие в Советском Союзе. Эти грибы обладают сильным ароматом. Применяются они

для приготовления горячих закусок, бульонов и соусов.

Сушеные грибы коумо тщательно промывают несколько раз в теплой воде, затем варят на слабом огне до мягкости. По готовности грибы охлаждают и хранят в этом же отваре в холодном помещении. Грибной отвар используется при изготовлении бульонов и соусов. Эти соусы употребляются только для приготовления блюд, в которые входят грибы коумо. При варке грибы коумо набухают и вес их увеличивается в два раза.

Шампиньоны бывают нескольких видов. Наибольшее значение имеет шампиньон обыкновенный. Шляпка у него белая или с мелкими буроватыми чешуйками, вначале полушаровидная, а затем более плоская, 5—12 *см* в диаметре. Мякоть при надрезе розоватая. Эти грибы отличаются высокими вкусовыми качествами, используют их только в свежем виде для приготовления холодных и горячих блюд.

Поступившие в предприятие свежие шампиньоны немедленно обрабатывают, так как они быстро портятся. У грибов очищают от земли ножки и отрезают их на расстоянии 1,5 *см* от шляпки, вырезают испорченные места, соскабливают ножом кожицу с ножек и шляпок и затем несколько раз промывают в холодной воде. Чтобы шампиньоны не потемнели, в воду добавляют уксус. После промывания шампиньоны ошпаривают два-три раза горячей водой.

* * *

В китайской кухне для приготовления горячих блюд овощи ошпаривают в кипятке, а затем обжаривают.

Жарят овощи во фритюре, т. е. в большом количестве жира, а также с небольшим количеством жира. В последнем случае жира берут в среднем 5—10 % от веса продукта. Жир хорошо нагревают и только после этого кладут продукт, который обжаривают со всех сторон, чтобы образовалась корочка. При жарении в большом количестве жира (во фритюре) продукты погружают в сильно нагретый жир. Лучшим жиром для жарения во фритюре является свиной.

Некоторые изделия для придания им особенно приятного вкуса, аромата и более полного сохранения питательных веществ и витаминов перед обжариванием обваливают в муке и смачивают в яйце, смешанном с крахмалом (1:1).

Многие овощные блюда приготовляют в тушеном виде. Для этого подготовленные овощи предварительно обжаривают, а затем тушат с небольшим количеством бульона. Во время

жарения на продукте образуется корочка и он приобретает специфический вкус. После обжаривания, в процессе тушения, продукты доводятся до готовности.

Большинство овощных блюд при отпуске поливают кунжутным маслом, пережаренным с душистым перцем (хуацзё), что придает изделиям особую пикантность, своеобразный аромат. Соль кладут в приготовляемые блюда по вкусу. Готовые овощные блюда рекомендуется при отпуске посыпать зеленым луком.

45. РОСТКИ БАМБУКА ЖАРЕНЫЕ
干燒玉蘭片

Ростки бамбука сушеные 115, кунжутное масло 30, концентрат 10, соевый соус 5, сахар 10. Вес порции 100 г.

Ростки бамбука (стр. 56) нарезают крупными ломтиками, ошпаривают кипятком, после чего откидывают, отжимают от воды, посыпают концентратом, сахаром, солью и жарят во фритюре до образования бледной корочки.

При заказе ростки бамбука вновь жарят во фритюре до образования золотистой корочки и затем откидывают, оставляя на сковороде небольшое количество жира. На эту же сковороду сейчас же кладут откинутые ростки бамбука, добавляют концентрат и перемешивают, непрерывно встряхивая сковороду.

Внешний вид — горка из ломтиков жареного бамбука, золотистого цвета.

Вкус и аромат — сладковатый с ароматом кунжутного масла.

46. РОСТКИ БАМБУКА, ЖАРЕННЫЕ С СЕЛЬДЕРЕЕМ
干燒玉蘭片芹菜

Ростки бамбука сушеные 60, сельдерей (зелень) 37, соевый соус 5, кунжутное масло 30, концентрат 5, перец душистый 1. Вес порции 150 г.

Зелень сельдерея перебирают, промывают и нарезают соломкой. Подготовленные ростки бамбука также нарезают соломкой. Душистый перец опускают в очень горячий фритюр из кунжутного масла и держат его в нем не более чем полминуты, после чего масло процеживают.

При заказе ростки бамбука вместе с зеленью сельдерея ошпаривают кипятком, откидывают и сейчас же кладут на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством кунжутного масла, добавляют соевый соус, отвар бобовых (20 *г*), концентрат, соль и прожаривают, неоднократно встряхивая сковороду. После этого вливают кунжутное масло, пережаренное с душистым перцем.

Внешний вид — горка из нарезанных соломкой продуктов разного цвета, слегка политая соусом темно-коричневого цвета.

Вкус — сельдерея с ароматом душистого перца и кунжутного масла.

47. РОСТКИ БАМБУКА, ЖАРЕННЫЕ СО СТРУЧКАМИ ФАСОЛИ

干燒玉蘭片加扁豆

Ростки бамбука сушеные 100, стручки фасоли 38, кунжутное масло 30, концентрат 10, сахар 10, перец 1. Вес порции 150 г.

Стручки фасоли перебирают, надламывают концы, удаляют жилки и разрезают пополам. Подготовленные стручки кладут в кипящую воду, отваривают до полуготовности и откидывают. Ростки бамбука после соответствующей обработки (стр. 56) нарезают брусочками, ошпаривают в кипятке, откидывают, перемешивают с концентратом, сахаром, солью и жарят во фритюре до образования бледной корочки, а затем снова откидывают.

При заказе ростки бамбука вновь погружают во фритюр, жарят до образования золотистой корочки и откидывают, оставляя на сковороде небольшое количество жира. На эту же сковороду сейчас же кладут откинутые ростки бамбука, стручки фасоли, добавляют концентрат, перемешивают, непрерывно встряхивая сковороду, и вливают кунжутное масло, пережаренное с душистым перцем, как описано в предыдущей рецептуре.

Внешний вид — горка из продуктов зеленого и белого цвета, нарезанных на кусочки различной формы.

Вкус — стручков фасоли с ароматом кунжутного масла.

48. РОСТКИ БАМБУКА, ЖАРЕННЫЕ С ГРИБАМИ

炒南北

Ростки бамбука сушеные 60, грибы коумо сушеные 15, кунжутное масло 30, концентрат 10, душистый перец 1. Вес порции 150 г.

Подготовленные ростки бамбука и грибы коумо (стр. 60) нарезают ломтиками.

При заказе ростки бамбука вместе с грибами коумо ошпаривают кипятком, откидывают и сейчас же кладут на сильно нагретую сковороду с небольшим количеством кунжутного масла, добавляют концентрат, соль, грибной отвар (20 *г*) и, неоднократно встряхивая сковороду, прожаривают продукты, а затем вливают кунжутное масло, пережаренное с душистым перцем.

Внешний вид — горка из продуктов белого и темно-коричневого цвета, нарезанных ломтиками, слегка политая соусом темно-коричневого цвета.

Вкус — грибов с ароматом пережаренного душистого перца.

49. СТРУЧКИ ФАСОЛИ ЖАРЕНЫЕ
油燜扁豆

Стручки фасоли 190, куриный жир 30, концентрат 10, душистый перец 1, соль 5. Вес порции 150 г.

Стручки фасоли перебирают, надламывают концы стручков, удаляют жилки, соединяющие створки, и разрезают пополам. После этого стручки отваривают до полуготовности и откидывают.

Душистый перец опускают во фритюр из куриного жира и держат в нем не более чем полминуты, после чего жир процеживают.

При заказе стручки фасоли ошпаривают кипятком, откидывают и сейчас же кладут на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством куриного жира, добавляют концентрат, соль, отвар от бобов (20 г) и жарят, неоднократно встряхивая сковороду, после чего вливают куриный жир, пережаренный с душистым перцем.

Внешний вид — горка из измельченных зеленых стручков фасоли, слегка политая жиром.

Вкус — зеленых стручков фасоли с ароматом куриного жира, пережаренного с душистым перцем.

50. СТРУЧКИ ФАСОЛИ, ЖАРЕННЫЕ С ШАМПИНЬОНАМИ
炒香蕈扁豆

Стручки фасоли 127, шампиньоны 74, масло кунжутное 30, соевый соус 5, концентрат 5, душистый перец 1. Вес порции 150 г.

Обработанные шампиньоны (стр. 60) нарезают ломтиками. Стручки фасоли подготавливают, как описано в предыдущей рецептуре.

При заказе стручки фасоли вместе с шампиньонами ошпаривают кипятком, откидывают и сейчас же кладут на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством кунжутного масла, добавляют соевый соус, отвар бобовых (20 *г*), концентрат, соль.

Продукты жарят, неоднократно встряхивая сковороду, и вливают кунжутное масло, пережаренное с душистым перцем.

Внешний вид — горка из измельченных продуктов двух цветов, слегка политая жиром.

Вкус — грибов с ароматом кунжутного масла, пережаренного с душистым перцем.

51. СТРУЧКИ БОБОВ, ЖАРЕННЫЕ С ГРИБАМИ
炒香茹扁豆

Стручки бобов 190, грибы сянгу сушеные 15, кунжутное масло 30, концентрат 5, соевый соус 5, душистый перец 1. Вес порции 150 г.

Грибы сянгу (стр. 59) нарезают брусочками. Стручки бобов и душистый перец обрабатывают так же, как описано в рецептуре 49.

При заказе стручки бобов вместе с грибами сянгу ошпаривают кипятком, откидывают и сейчас же кладут на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством кунжутного масла, добавляют соевый соус, отвар бобовых (20 *г*), концентрат. Неоднократно встряхивая сковороду, продукты жарят, а затем вливают кунжутное масло, пережаренное с душистым перцем.

Внешний вид — горка из измельченных продуктов, разноцветных по окраске, слегка политая жиром.

Вкус — грибов с ароматом душистого перца, пережаренного с кунжутным маслом.

52. МОРКОВЬ, ЖАРЕННАЯ С СЕЛЬДЕРЕЕМ
炒胡羅卜芹菜

Морковь 136, сельдерей 61, рисовая водка 10, концентрат 5, соевый соус 5, свиное сало 30. Вес порции 150 г.

Морковь и сельдерей промывают, очищают, нарезают соломкой, ошпаривают в кипятке и откидывают.

При заказе на сильно нагретую сковороду с небольшим количеством жира кладут подготовленные морковь, сельдерей и, неоднократно встряхивая сковороду, жарят коренья. После этого добавляют соевый соус, рисовую водку, концентрат, соль и, встряхивая сковороду, вливают растопленное свиное сало.

Внешний вид — овощи, нарезанные соломкой и слегка смоченные жиром.

Вкус — овощей с ароматом соевого соуса.

53. ГОЛУБЦЫ
扒菜捲

Белокочанная капуста 74, судак 100, свинина 59 или курица 125, свиное сало 10, соевый соус 5, рисовая водка 10, кунжутное масло 5, концентрат 5, имбирь свежий 10, лук репчатый 13, яйцо 1/4 шт. крахмал 10. Вес порции 150 г.

Для приготовления фарша филе судака и мякоть свинины, зачищенную от жира, или филе курицы, нарезанные кусочками, одновременно пропускают через мясорубку с частой решеткой. В измельченную массу добавляют соевый соус, рисовую водку, кунжутное масло, концентрат, мелкорубленый имбирь и репчатый лук, соль и хорошо перемешивают.

Капусту зачищают от верхних загрязненных и поврежденных листьев, надрезая их у основания, затем вырезают целиком кочерыжку так, чтобы не нарушалась целостность листьев, т. е. не разрезая кочана на части, и промывают холодной водой.

Подготовленный кочан капусты отваривают до полуготовности, откидывают и охлаждают, после чего разбирают и срезают с листьев черешки.

На листья капусты кладут тонким слоем приготовленный фарш и, смочив края листьев взбитыми яйцами, свертывают их трубочками. Эти трубочки нарезают на брусочки длиной 4–5 *см*, кладут в специальное сито и варят на пару до готовности.

При заказе голубцы кладут на тарелку и поливают соусом, который приготавливают следующим образом: на сковороду наливают заправленный бульон (50 *г*) и доводят до кипения. После этого снимают пену и, вращая над огнем сковороду справа налево, струйкой вливают крахмал, разведенный холодной водой (1:2), и растопленный жир.

Внешний вид — небольшие кусочки капусты в виде рулетов, политые соусом светло-коричневого цвета.

Вкус — капусты и мяса с ароматом специй.

54. БЕЛОКОЧАННАЯ КАПУСТА ФАРШИРОВАННАЯ
鍋爆菜盒

Белокочанная капуста 74, судак 100, курица 125 или свинина 59, мука 30 %-ная 10, свиное сало 30, соевый соус 5, рисовая водка 10, кунжутное масло 5, концентрат 5, репчатый лук 13, зеленый лук 13, имбирь 5. Вес порции 150 г.

Фарш из судака, курицы или свинины, а также белокочанную капусту подготавливают, как описано в предыдущей рецептуре. На капустный лист кладут тонкий слой фарша и покрывают его вторым листом. После этого фаршированную капусту нарезают на кусочки квадратной формы, обваливают их в муке, смачивают во взбитом яйце и жарят с обеих сторон на сильно разогретой сковороде с небольшим количеством жира.

При заказе жареную капусту кладут на сковороду, вливают заправленный бульон (100 *г*), закрывают крышкой и ставят на слабый огонь. Когда жидкость испарится, готовую капусту кладут на тарелку и посыпают зеленым луком, нарезанным дольками длиной 2–3 *см*.

Внешний вид — кусочки фаршированной капусты квадратной формы, посыпанные зеленым луком.

Вкус — капусты и мяса с ароматом специй.

55. БЕЛОКОЧАННАЯ КАПУСТА, ЖАРЕННАЯ С ВЕРМИШЕЛЬЮ

炒白菜粉条

Белокочанная капуста 125, вермишель из гороха маш 15, соевый соус 5, кунжутное масло 30, концентрат 5, душистый перец 1. Вес порции 150 г.

Белокочанную капусту зачищают и тонко шинкуют. Вермишель, приготовленную из гороха маш (стр. 35), тщательно отжимают от воды. Душистый перец опускают на полминуты в очень горячий фритюр из кунжутного масла и процеживают жир.

При заказе белокочанную капусту вместе с вермишелью ошпаривают кипятком, откидывают и сейчас же кладут на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством кунжутного масла, добавляют концентрат, соевый соус, бобовый отвар (50 *г*) и жарят, неоднократно встряхивая сковороду, а затем вливают кунжутное масло, пережаренное с душистым перцем.

Внешний вид — горка из вермишели и свежей капусты, нарезанных соломкой.

Вкус — белокочанной капусты с ароматом кунжутного масла и душистого перца.

56. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

扒奶油菜花

Цветная капуста 167, молоко 50, крахмал 10, концентрат 5, кунжутное масло 10. Вес порции 200 г.

Цветную капусту зачищают, отрезают кочерыжку, разбирают на кочешки, промывают, нарезают ломтиками и варят до полуготовности.

При заказе на сковороду наливают незаправленный куриный бульон (50 *г*), кладут капусту, концентрат, соль и доводят до кипения. После этого добавляют молоко и, непрерывно вращая слева направо сковороду, вливают струйкой крахмал, разведенный холодной водой (1:2), и кунжутное масло.

Внешний вид — небольшие ломтики цветной капусты,

политые соусом кремового цвета.

Вкус — вареной цветной капусты с ароматом кунжутного масла.

57. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В ТОМАТЕ
蕃茄菜花

Цветная капуста 250, куриный жир 30, крахмал 10, концентрат 5, сахар 5, томат-паста 25. Вес порции 200 г.

Цветную капусту подготавливают, как описано в предыдущей рецептуре. В небольшую кастрюлю наливают крахмал, разведенный холодной водой (1:2), добавляют томат-пасту, соль, сахар и концентрат.

При заказе на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством куриного жира кладут ломтики цветной капусты, жарят ее, после чего вливают подготовленный крахмал с томатом, а затем куриный жир так же, как описано в предыдущей рецептуре.

Внешний вид — ломтики цветной капусты, политые соусом красного цвета.

Вкус — вареной цветной капусты, слегка кисло-сладкий, с ароматом свежих томатов.

58. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ЖАРЕНАЯ
燒菜花扁豆

Цветная капуста 250, куриный жир 30, концентрат 5, душистый перец 1. Вес порции 150 г.

Цветную капусту зачищают, промывают, отрезают кочерыжку, разбирают на кочешки, а затем нарезают ломтиками. Душистый перец опускают в очень горячий фритюр из куриного жира и держат его в нем не более полминуты, после чего жир процеживают.

При заказе цветную капусту ошпаривают кипятком, откидывают, сейчас же кладут на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством куриного жира, добавляют концентрат, соль и жарят, неоднократно встряхивая сковороду, а затем вливают куриный жир, пережаренный с душистым перцем.

Внешний вид — небольшие ломтики цветной капусты, слегка политые жиром.

Вкус — жареной цветной капусты с ароматом куриного жира.

59. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, ЖАРЕННАЯ С РОСТКАМИ БАМБУКА

燒菜花玉蘭片

Цветная капуста 208, ростки бамбука сушеные 25, кунжутное масло 30, концентрат 5, душистый перец 1. Вес порции 200 г.

Подготовленные ростки бамбука (стр. 56) нарезают ломтиками. Цветную капусту, обработанную, как описано в предыдущей рецептуре, варят до полуготовности.

При заказе цветную капусту вместе с ростками бамбука ошпаривают кипятком, откидывают и сейчас же кладут на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством кунжутного масла, добавляют концентрат, соль и отвар бобовых (20 *г*). Жарят продукты, неоднократно встряхивая сковороду, а затем вливают кунжутное масло, пережаренное с душистым перцем, а затем процеженное.

Внешний вид — горка из ломтиков продуктов белого цвета, слегка смоченная жиром.

Вкус — жареной цветной капусты с ароматом кунжутного масла и душистого перца.

60. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, ЖАРЕННАЯ СО СТРУЧКАМИ БОБОВ

燒菜花扁豆

Цветная капуста 208, стручки бобов 64, кунжутное масло 30, концентрат 5, душистый перец 1. Вес порции 200 г.

Стручки бобов перебирают, надламывают концы стручков, удаляют жилки, соединяющие створки, разрезают пополам. Цветную капусту зачищают, отрезают кочерыжку, разбирают на кочешки, промывают, нарезают ломтиками и варят до полуготовности.

При заказе цветную капусту вместе со стручками бобов ошпаривают кипятком, откидывают и сейчас же кладут на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством кунжутного масла, добавляют концентрат, соль, отвар от бобовых (20 *г*) и, неоднократно встряхивая сковороду, прожаривают продукты. После этого вливают кунжутное масло, пережаренное с душистым перцем и процеженное.

Внешний вид — горка из измельченных продуктов, различных по окраске.

Вкус — жареной цветной капусты с ароматом кунжутного масла и душистого перца.

61. ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, ЖАРЕННАЯ С ГРИБАМИ
燒菜花香菇

Цветная капуста 208, грибы сянгу сушеные 15, кунжутное масло 30, концентрат 5, душистый перец 1. Вес порции 200 г.

Грибы сянгу (стр. 59) нарезают ломтиками. Цветную капусту подготавливают, как описано в предыдущей рецептуре.

При заказе цветную капусту вместе с грибами сянгу ошпаривают кипятком, откидывают и сейчас же кладут на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством кунжутного масла, добавляют концентрат, соль, отвар от бобов (20 *г*) и жарят, периодически встряхивая сковороду. Кунжутное масло, пережаренное с душистым перцем и процеженное, вливают в продукты, продолжая встряхивать сковороду.

Внешний вид — горка из измельченных продуктов, различных по окраске.

Вкус — жареной цветной капусты и грибов с ароматом душистого перца и кунжутного масла.

62. ПЕРЕЦ, ЖАРЕННЫЙ СО СВИНИНОЙ
辣椒肉絲

Перец 133, свинина 118, свиное сало 30, соевый соус 5, рисовая водка 10, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Свежий красный перец моют, удаляют семена и нарезают соломкой. Мякоть задней ноги свинины зачищают от жира и

также нарезают соломкой.

При заказе на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира кладут свинину и, встряхивая сковороду, прожаривают свинину до готовности, а затем перекладывают в кастрюлю. На эту же сковороду кладут подготовленный перец, добавляют жир и, также встряхивая сковороду, жарят перец.

После этого на сковороду кладут жареную свинину, вливают соевый соус, рисовую водку, добавляют концентрат, соль и, периодически встряхивая сковороду на огне, вливают растопленный жир.

Внешний вид — жареное мясо и красный перец, нарезанные соломкой, смоченные жиром.

Вкус — жареной свинины и свежего красного перца с ароматом соевого соуса.

63. ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ
蕃茄塞肉

Помидоры 118, свинина 59, говядина 68, соевый соус 5, рисовая водка 10, концентрат 5, соль 5, крахмал 10, свиное сало 20, стручки гороха 27 или зеленый горошек 25. Вес порции 200 г.

Мякоть свиной грудинки и мякоть задней ноги говядины пропускают два-три раза через мясорубку с мелкой решеткой. После этого в измельченное мясо добавляют соевый соус, рисовую водку, концентрат, соль, крахмал, разведенный холодной водой (1:1), и тщательно перемешивают.

Помидоры моют, вырезают плотную мякоть у плодоножки, срезают верхнюю часть помидора (примерно на $^1/_5$) и удаляют семена.

Подготовленные помидоры наполняют фаршем из свинины и говядины.

Затем верхнюю срезанную часть помидора смачивают в крахмале, разведенном холодной водой (1:2), и кладут на фаршированные помидоры.

После этого помидоры слегка обжаривают во фритюре, откидывают, кладут на сковороду, вливают незаправленный куриный бульон, добавляют соевый соус, концентрат, рисовую водку, соль, стручки гороха или свежий зеленый горошек, накрывают крышкой и тушат на слабом огне, пока не испарится

жидкость.

При заказе фаршированные помидоры кладут на тарелку вместе с зеленым горошком или стручками и поливают бульоном, в котором они тушились.

Внешний вид — тушеные целые помидоры и зеленый горошек, политые бульоном.

Вкус — рубленных мясных котлет и помидоров с ароматом специй.

64. БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ
茄子塞肉

Баклажаны 142, свинина 59 или курица 125, свиное сало 10, мука 10, крахмал 10, яйцо 1 шт., соевый соус 5, рисовая водка 10, кунжутное масло 5, концентрат 5, свежий имбирь 10, репчатый лук 12, зеленый лук 13. Вес порции 150 г.

Для приготовления фарша мякоть свинины, зачищенную от жира, или курицу нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку с частой решеткой. В измельченную массу добавляют белки яиц, соевый соус, рисовую водку, кунжутное масло, концентрат, рубленые имбирь и репчатый лук и тщательно перемешивают.

Баклажаны моют, очищают, удаляют семена и нарезают поперек на куски толщиной 0,5 *см*. Нарезанные баклажаны раскладывают по два куска; на один кусок кладут приготовленный фарш, а другим его накрывают. После этого фаршированные баклажаны обваливают в муке, смачивают во взбитом яйце, смешанном с крахмалом, который предварительно разводят холодной водой (1:1), и жарят с обеих сторон на сильно разогретой сковороде с небольшим количеством жира.

При заказе жареные баклажаны кладут на сковороду, вливают заправленный бульон (50 *г*), накрывают крышкой и держат на слабом огне до тех пор, пока не испарится жидкость.

По готовности баклажаны кладут на тарелку и посыпают зеленым луком, нарезанным длиной 2–3 *см*.

Внешний вид — кусочки баклажанов, посыпанные зеленым луком.

Вкус — жареных баклажанов и мяса с ароматом букета специй.

65. БАКЛАЖАНЫ, ЖАРЕННЫЕ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ
素燒茄子莞豆

Баклажаны 142, горошек зеленый 30, кунжутное масло 30, концентрат 5, душистый перец 1. Вес порции 150 г.

Баклажаны моют, срезают кожицу, удаляют семена, нарезают ломтиками и замачивают в подсоленной холодной воде, чтобы они не потемнели. Душистый перец опускают во фритюр из кунжутного масла и держат его в нем не более полминуты, после чего процеживают.

При заказе баклажаны тщательно отжимают от воды, жарят во фритюре до образования золотистой корочки, а затем откидывают, оставляя на сковороде небольшое количество жира. На эту же сковороду снова кладут обжаренные баклажаны, зеленый горошек, отвар бобовых (20 *г*) и, неоднократно встряхивая сковороду, перемешивают продукты, а затем вливают кунжутное масло, пережаренное с душистым перцем и процеженное.

Внешний вид — горка из измельченных продуктов, слегка политая жиром.

Вкус — жареных баклажанов с ароматом кунжутного масла и душистого перца.

66. СПАРЖА ФРИ
軟炸龙鬚菜

Спаржа свежая 234, масло кунжутное 30, яйцо 1 шт., крахмал 20, концентрат 5. Вес порции 150 г.

Спаржу очищают (стр. 59), нарезают кусочками длиной 6–8 *см* и отваривают до полуготовности, после чего откидывают.

При заказе кусочки спаржи смачивают в смеси яиц, концентрата и крахмала, разведенного холодной водой (1:1), и жарят во фритюре, после чего откидывают.

Внешний вид — кусочки спаржи одинакового размера золотистого цвета.

Вкус — жареной спаржи с ароматом кунжута.

67. РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ
油燜西紅柿香菇扁豆

Помидоры 59, цветная капуста 83, стручки бобов 63, грибы сянгу сушеные 10, соевый соус 5, кунжутное масло 30, концентрат 5, душистый перец 1, крахмал 10. Вес порции 200 г.

Помидоры промывают, вырезают плодоножку, ошпаривают кипятком, а затем снимают кожицу и нарезают на дольки. Цветную капусту зачищают, отрезают кочерыжку, разбирают на кочешки, промывают, нарезают крупными ломтиками и варят до полуготовности. Стручки бобов перебирают, удаляют жилки, разрезают пополам и ошпаривают кипятком. Грибы сянгу нарезают ломтиками.

Душистый перец опускают во фритюр из куриного жира и держат в нем не более полминуты, после чего жир процеживают.

При заказе помидоры, цветную капусту, стручки бобов, грибы смешивают, ошпаривают кипятком, откидывают и сейчас же кладут на сильно разогретую сковороду, добавляют отвар бобовых (20 *г*), соевый соус, концентрат, соль и доводят до кипения.

Образовавшуюся при кипячении жидкости пену снимают и, при непрерывном вращении сковороды слева направо, струйкой вливают сначала крахмал, предварительно разведенный холодной водой (1:2), а затем кунжутное масло, пережаренное с душистым перцем.

Внешний вид — горка из измельченных разноцветных по окраске продуктов, политая соусом светло-коричневого цвета.

Вкус — свежих овощей и грибов с ароматом букета специй.

68. ОВОЩИ С ГРИБАМИ ТУШЕНЫЕ
胡燒香菇土豆羅卜

Картофель 63, морковь 63, грибы сянгу сушеные 20, лук зеленый 13, крахмал 10, свиное сало или кунжутное масло 30, рисовая водка 10, соевый соус 5, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Морковь и картофель очищают, нарезают на кружочки и отваривают до полуготовности.

Грибы сянгу (стр. 59) тщательно отжимают от воды и нарезают ломтиками.

При заказе морковь, картофель и грибы кладут на сковороду, вливают незаправленный куриный бульон (50 *г*), соевый соус, рисовую водку, добавляют концентрат, соль и доводят до кипения.

После этого, вращая сковороду слева направо, вливают крахмал, разведенный холодной водой (1:2), и растопленный жир.

Внешний вид — кусочки продуктов различного цвета в светло-коричневом соусе.

Вкус — тушеных овощей и грибов с ароматом рисовой водки.

69. ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С РОСТКАМИ БАМБУКА
燜玉蘭片香菇

Грибы сянгу сушеные 20, ростки бамбука сушеные 40, кунжутное масло 15. Для соуса: кунжутное масло 15, сахар 20, рисовая водка 10, соевый соус 5, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Грибы сянгу и ростки бамбука (стр. 56, 59) тщательно отжимают от воды и нарезают небольшими ломтиками.

При заказе продукты (грибы, бамбук) кладут в кипящую воду. Когда вода снова закипит, продукты вынимают, еще раз тщательно отжимают от воды и опускают на минуту в очень горячий фритюр из кунжутного масла, после чего откидывают, вливают приготовленный соус и, встряхивая сковороду, перемешивают.

Для приготовления соуса на сковороду наливают кунжутное масло и сильно его нагревают на огне, затем кладут сахар и, непрерывно помешивая палочками или чумичкой, проваривают до загустения, после чего добавляют соевый соус, рисовую водку, концентрат, соль и хорошо перемешивают.

Внешний вид — горка из ломтиков различных по окраске продуктов, слегка политая соусом темно-коричневого цвета.

Вкус — грибов с ароматом специй.

70. ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С МОРКОВЬЮ

鹵香茹胡羅卜

Грибы сянгу сушеные 30, морковь 70, кунжутное масло 30, соевый соус 5, крахмал 10, рисовая водка 10, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Сырую морковь очищают, моют, карбуют (фигурно нарезают), а затем режут кружочками и отваривают до полу-готовности. Подготовленные грибы сянгу тщательно отжимают от воды и нарезают ломтиками.

При заказе морковь вместе с грибами кладут на сковороду, наливают незаправленный куриный бульон (50 *г*), соевый соус, рисовую водку, кладут концентрат, соль и доводят до кипения. После этого, вращая сковороду слева направо, перемешивают продукты, одновременно вливая струйкой крахмал, разведенный холодной водой (1:2), и кунжутное масло, пережаренное с душистым перцем.

Внешний вид — кусочки грибов и моркови в соусе светло-коричневого цвета.

Вкус — тушеных грибов и моркови с ароматом рисовой водки.

71. ГРИБЫ ФАРШИРОВАННЫЕ
鍋煽香菇盒

Свинина 89, грибы сянгу сушеные 20, яйцо 1 шт., свиное сало 30, концентрат 5, соевый соус 5, мука 30 %-ная 10, имбирь 10, рисовая водка 10, репчатый лук 10, зеленый лук 10, кунжутное масло 5, соль 5. Вес порции 150 г.

Куски мякоти свинины зачищают от жира, нарезают небольшими кусками и 2–3 раза пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. В измельченное мясо вливают кунжутное масло, соевый соус, рисовую водку, кладут мелкорубленый имбирь и репчатый лук и тщательно перемешивают.

Замоченные грибы сянгу замачивают, тщательно отжимают от воды, затем отбирают грибы одинакового размера (оставшиеся грибы используют для других целей) и фаршируют их. Для этого на гриб кладут фарш и накрывают его другим грибом, после чего

обваливают в муке, смачивают во взбитом яйце и жарят с обеих сторон в небольшом количестве жира на сильно разогретой сковороде.

При заказе обжаренные грибы кладут на сковороду, вливают немного заправленного бульона и держат на огне до испарения жидкости, после чего грибы укладывают на тарелку, поливают оставшимся бульоном и посыпают зеленым луком.

Внешний вид — небольшие круглые лепешки золотистого цвета, посыпанные зеленым луком.

Вкус — жареных рубленых свиных котлет с ароматом специй.

Рыба

Рыба — очень ценный продукт. По своему химическому составу и питательным свойствам она близка к мясу.

Пищевая ценность рыбы обусловливается главным образом содержанием белков и жиров, кроме того, в ней имеются минеральные соли и экстрактивные вещества. Рыбий жир содержит в больших количествах витамины A и D.

Белковых веществ в рыбе в среднем 15–20 %, количество жира колеблется от 0,3 до 20 %, в зависимости от породы, времени улова, пола и возраста рыбы. Чем больше в рыбе жира, тем она ценней, так как обладает большей калорийностью и лучшими вкусовыми качествами.

Белки мышечной ткани рыбы усваиваются организмом человека полнее, чем белки мяса. Мышечная ткань рыбы содержит значительное количество различных минеральных веществ. Морские рыбы, кроме того, богаты солями йода.

В китайской кухне используется большое количество разнообразных рыб. Для приготовления блюд в московском ресторане «Пекин» в основном используется живой зеркальный карп, охлажденные и мороженые судак, сазан и окунь, сушеные плавники акулы, губы акулы сушеные, а также теша калуги.

Живая рыба — очень ценный для кулинарной обработки продукт, обладающий высокими вкусовыми свойствами. Хранят рыбу в аквариумах и других резервуарах с чистой холодной проточной водой. Хлорированная водопроводная вода, если она недостаточно хорошо дехлорирована, может представлять опасность для живой рыбы из-за присутствия в ней свободного хлора.

Не следует переполнять резервуары живой рыбой, в этом случае она быстрее погибает; оставлять уснувшую рыбу вместе с живой нельзя, так как у уснувшей рыбы довольно быстро начинается процесс гниения, поэтому уснувшую рыбу нужно немедленно удалять из резервуара.

Парная, т. е. только что выловленная и уснувшая, рыба не выдерживает длительного хранения и ее нужно немедленно использовать для приготовления пищи.

Охлажденной называется рыба, охлажденная льдом или холодным воздухом в холодильнике, но не замороженная. Такая рыба, пересыпанная мелким, битым льдом, может храниться несколько суток.

Рыба, замороженная в живом или парном виде при 12–16° ниже нуля, по своей питательной ценности почти не уступает парной и охлажденной.

Мороженую рыбу оттаивают в ваннах, залив холодной водопроводной водой (10–12°). Воды берут 1,5–2 *л* на 1 *кг* рыбы. Мелкая рыба (весом до 1 *кг*) при этом оттаивает за $1^1/_2$—2 часа, а крупная — за 3–4 часа. Во время оттаивания в воде рыба теряет содержащиеся в ней минеральные вещества. Для уменьшения потерь минеральных веществ при оттаивании рыбы следует прибавлять в воду соль (7—10 *г* на 1 *л* воды). Мороженое филе, выпускаемое промышленностью, оттаивают на воздухе при комнатной температуре, так как при оттаивании в воде оно теряет много питательных веществ.

Пища, приготовленная из недостаточно свежей рыбы, может стать причиной серьезных заболеваний. Поэтому основное требование к рыбному продукту — его абсолютная свежесть.

Если у парной или охлажденной рыбы блестящая чешуя, которая плотно лежит на коже, выпуклые, прозрачные глаза, красные или розовые жабры, упругое тело (при надавливании пальцем образовавшаяся ямка быстро выравнивается) и при погружении в воду рыба тонет, то такая рыба доброкачественная.

Впалые глаза, чешуя, покрытая липкой слизью, жабры серого цвета, мясо, которое легко отделяется от костей, вздутое брюшко, слегка гнилостный запах — признаки недоброкачественной рыбы.

При разделке рыбы руки работника и его рабочее место загрязняются чешуей, которая содержит значительное количество микробов. Поэтому рекомендуется каждую основную операцию выполнять на отдельном столе. При отсутствии столов необходимо иметь специальные доски с соответствующей маркировкой «для очистки рыбы», «для нарезки рыбы» и т. п.

Судак, сазан, зеркальный карп, окунь используются: а) целиком с головой; б) нарезанными на куски «кругляши»; в) пластованными, нарезанными на куски с кожей и костями и без кожи и костей; г) пластованными, нарезанными на брусочки и ломтики без кожи и костей.

При разделке рыбы, используемой целиком, сначала при помощи ножа или специального приспособления очищают чешую, затем надрезают кожу вокруг спинного плавника и удаляют его, остальные плавники не срезают. После этого разрезают ножом брюшко от анального отверстия до жабр и вынимают внутренности; из головы удаляют жабры. Обработанную рыбу тщательно промывают, после чего на коже с обеих сторон делают поперечные надрезы, до позвоночника, чтобы при тепловой обработке рыба не деформировалась.

Для получения порционных кусков «кругляшей» подготовленную рыбу (см. выше) нарезают поперек. На каждом куске рыбы с двух сторон делают неглубокие поперечные надрезы. В этом случае при тушении рыба лучше впитывает ароматические специи.

Чтобы получить куски рыбы с кожей и костями, рыбу сначала очищают от чешуи, затем разрезают брюшко до анального отверстия, удаляют внутренности и промывают. У подготовленной таким образом рыбы вдоль спины надрезают мякоть до реберных костей и разрезают рыбу вдоль по позвоночнику так, чтобы один пласт (филе) имел только реберные кости, а другой — реберные и хребтовую кости. Пласт нарезают поперек на порционные куски, которые тщательно промывают холодной водой.

При разделке рыбы для получения кусков без кожи и костей (филе — мякоть) у рыбы удаляют спинной плавник и, не очищая

от чешуи, чтобы кожа была более прочной, потрошат, промывают и пластуют (см. выше). После этого удаляют оставшиеся плавники, хребтовую и реберные кости, а затем срезают мякоть с кожи. Филе нарезают поперек, несколько наискось, держа нож в наклонном положении. Нарезанные куски рыбы тщательно промывают в холодной воде.

В китайской кухне для приготовления блюд рыбу тушат или жарят во фритюре.

Перед тушением рыбу, нарезанную на порционные куски, обжаривают, укладывают в посуду, заливают бульоном так, чтобы он покрывал рыбу на одну треть, и тушат до готовности. При таком способе тепловой обработки рыба теряет значительно меньше питательных веществ, чем при варке, и поэтому блюда из тушеной рыбы более вкусные. Бульоном, который остается после тушения, поливают рыбу при отпуске.

Рыбу также жарят во фритюре. Для того, чтобы при жарке на рыбе образовалась белая или слегка золотистая корочка и улучшились вкусовые качества, подготовленные куски рыбы предварительно смачивают в смеси белка с крахмалом, разведенным холодной водой (1:1), а затем обжаривают во фритюре. Для некоторых блюд рыбу перед обжариванием маринуют в смеси из рисовой водки, соевого соуса, концентрата, перца и соли. Мариновать рыбу можно также в смеси пяти ароматических специй — усянмянь (стр. 24). Маринование придает рыбе особую нежность, приятный вкус и аромат.

Плавники и губы акулы относятся к деликатесным продуктам. Они богаты белками, минеральными солями и витаминами.

Сушеные плавники перебирают, отрубают твердые острые концы и замачивают в горячей воде. Когда плавники станут слегка мягкими, их вынимают из воды, тщательно промывают, заливают холодной водой и варят. Когда вода закипит, плавники снимают с огня, сливают отвар и при помощи специального ножа удаляют кожу, кости, хрящи и отсортировывают, т. е. отделяют мягкие плавники от твердых. Твердые плавники продолжают варить до мягкости. По готовности плавники смешивают и еще раз кипятят. После этого плавники акулы снимают с огня, откидывают, промывают, заливают холодной водой и хранят в холодном месте. После первичной обработки плавников акулы, а также после их варки и зашпаривания в кипятке вес полуфабриката уменьшается на 50 %.

Сушеные губы акулы замачивают в горячей воде. По мере охлаждения воды ее меняют до тех пор, пока не будут отделяться кости от мякоти. После этого губы акулы вынимают из воды и удаляют кости. С мякоти счищают ножом чешую, а затем

тщательно промывают и варят до мягкости. После варки вес губы акулы уменьшается наполовину.

Используются плавники и губы акулы для приготовления горячих блюд и бульонов.

Теша калуги представляет собой высушенный и специально обработанный желудок рыбы. Цвет его бледно-желтый. Этот продукт очень питателен.

Сушеную тешу калуги обрабатывают следующим образом: крупную тешу разрубают на мелкие куски и жарят во фритюре до тех пор, пока она не начнет рассыпаться. После этого ее кладут в кастрюлю, наливают горячую воду и держат в воде до тех пор, пока она не будет мягкая и не приобретет консистенцию, напоминающую губку. По мере остывания воду меняют. Подготовленную тешу тщательно промывают в теплой воде, для того чтобы смыть жир, откидывают и отжимают. Хранят тешу в холодном месте. После ошпаривания в кипятке вес теши увеличивается в два раза.

Используется теша калуги для приготовления горячих закусок и как гарнир к бульонам.

72. РЫБА ПАРОВАЯ
蒸潘魚

Рыба 1 шт. (198 г на порцию), креветки сушеные 10, грибы сянгу сушеные 10, свинина 29, репчатый лук 12, зеленый лук 12, имбирь 13, рисовая водка 10, концентрат 5. Выход 1 шт. (100 г на порцию).

Рыбу очищают от чешуи, потрошат, промывают, на коже рыбы с обеих сторон делают поперечные неглубокие надрезы. После этого рыбу ошпаривают кипятком, откидывают и кладут в посуду, куда вливают незаправленный куриный бульон, (100 *г*), рисовую водку, добавляют подготовленные креветки, грибы сянгу, свиную грудинку (мякоть), нарезанную ломтиками, шинкованный репчатый лук, имбирь, концентрат и варят на пару до готовности.

При заказе рыбу целиком кладут на блюдо или тарелку вместе с гарниром, с которым она варилась, поливают оставшимся бульоном и посыпают зеленым луком, нарезанным кусочками длиной 2–3 *см*.

Внешний вид — рыба в целом виде с гарниром, политая бульоном и посыпанная зеленым луком.

Вкус — вареной рыбы с ароматом пряных специй.

73. РЫБА РУБЛЕНАЯ В СОУСЕ
芙蓉魚片

Рыба 192, яйцо (белок) 60, рисовая водка 10, свиное сало 30, крахмал 10, имбирь свежий 10, лук репчатый 13, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Филе судака без костей и кожи нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку с частой решеткой. В измельченную массу добавляют белки яиц, рисовую водку, кладут мелкорубленый имбирь, репчатый лук и хорошо размешивают.

При заказе фарш ложкой кладут в виде оладий во фритюр. Когда кусочки фарша всплывут, их откидывают и сейчас же кладут на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира, вливают незаправленный куриный бульон (50 *г*), рисовую водку, добавляют концентрат, соль. Когда жидкость закипит, снимают пену, а затем, вращая сковороду, струйкой вливают сначала крахмал, разведенный холодной водой (1:2), а затем растопленное свиное сало.

Внешний вид — бесформенные кусочки фарша белого цвета, залитые белым соусом.

Вкус — рубленых рыбных паровых котлет с ароматом имбиря.

74. РЫБА, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ
干烤魚

Рыба 230, грибы коумо сушеные 10, свинина 40, ростки бамбука сушеные 10, соевый соус 5, рисовая водка 10, репчатый лук 13, морковь 27, свиное сало 20, лук зеленый 13, имбирь свежий 10, концентрат 5, кунжутное масло 5, сахар 5. Вес порции 200 г.

Рыбу очищают от чешуи, потрошат, промывают и нарезают на куски «кругляши» (по одному куску на порцию).

На коже каждого куска рыбы делают неглубокие поперечные надрезы. После этого рыбу обжаривают во фритюре в течение 1–2

минут и откидывают. Подготовленные ростки бамбука, грибы коумо, морковь и вареную свинину нарезают кубиками. Нарезанную морковь кладут в посуду с кипятком и держат там до тех пор, пока она не станет слегка мягкой. Лук зеленый режут дольками длиной 2–3 *см*.

При заказе на сковороду кладут обжаренную во фритюре рыбу, вливают заправленный бульон (150–200 *г*), кладут нарезанные кубиками продукты, накрывают крышкой, ставят на слабый огонь и держат на нем до тех пор, пока не испарится жидкость. После этого рыбу вместе с гарниром перекладывают на тарелку, поливают оставшимся бульоном и посыпают зеленым луком.

Внешний вид — кусок рыбы с гарниром в соусе коричневого цвета.

Вкус — тушеной рыбы с ароматом соевого соуса, имбиря и овощей.

75. РЫБА ТУШЕНАЯ С СОЕВОЙ ПАСТОЙ
酱汁鱼

Рыба 1 шт. (198 г на порцию), соевая паста 25, соевый соус 5, свиное сало 25, куриное яйцо (белок) 1/2 шт., рисовая водка 10, сахар 15, крахмал 10, концентрат 5. Выход 1 шт. (100 г на порцию).

Рыбу очищают от чешуи, потрошат, промывают; на коже рыбы с двух сторон делают поперечные неглубокие надрезы. После этого рыбу обжаривают во фритюре и откидывают. Подготовленную таким образом рыбу кладут на сковороду, вливают незаправленный куриный бульон (200 *г*), рисовую водку, добавляют концентрат, накрывают сковороду крышкой и держат на слабом огне до испарения жидкости.

При заказе рыбу кладут на блюдо или тарелку и поливают соусом, приготовленным из соевой пасты. Для этого на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира кладут соевую пасту, соль, сахар, концентрат, вливают рисовую водку, незаправленный куриный бульон (20 *г*), крахмал, разведенный холодной водой (1:2), и, непрерывно мешая чумичкой (от себя), проваривают до загустения.

Внешний вид — жареная рыба в целом виде, политая соусом темно-коричневого цвета.

Вкус — тушеной рыбы с ароматом сои.

76. РЫБА, ТУШЕННАЯ ПО-ДОМАШНЕМУ
家常熬魚

Рыба (филе) 150, лук репчатый 26, лук зеленый 12, сало свиное 25, соевый соус 5, концентрат 5. Вес порции 150 г.

Филе рыбы (лучше окуня) без костей и кожи нарезают крупными ломтиками и маринуют в течение 5—10 минут в соевом соусе с концентратом, после чего жарят во фритюре и откидывают.

При заказе на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира кладут шинкованный репчатый лук, неоднократно встряхивая сковороду, слегка обжаривают его, затем вливают заправленный бульон (20 *г)*, кладут жареную рыбу, накрывают сковороду крышкой и держат на слабом огне до тех пор, пока не испарится жидкость. Готовую рыбу перекладывают на тарелку, поливают оставшимся бульоном и посыпают зеленым луком, нарезанным кусочками длиной 2–3 *см*.

Внешний вид — кусочки рыбы, политые бульоном и посыпанные зеленым луком.

Вкус — тушеной рыбы с ароматом соевого соуса, а также концентрата.

77. РЫБА ЖАРЕНАЯ
鍋爆魚

Рыба 160, свиное сало 30, соевый соус 5, лук зеленый 13, рисовая водка 10, концентрат 10, яйцо 1/4 шт., крахмал 10. Вес порции 100 г

Филе судака без костей и кожи нарезают на порционные куски (по одному на порцию) и маринуют в течение 10–15 минут в соевом соусе, смешанном с концентратом, рисовой водкой и солью. После этого рыбу обваливают в муке, смачивают в смеси взбитого яйца с крахмалом, разведенным в холодной воде (1:1), затем жарят во фритюре и откидывают.

При заказе на сковороду наливают заправленный бульон (150–200 *г*), кладут рыбу, закрывают сковороду крышкой и

держат на слабом огне до испарения жидкости. После этого рыбу нарезают брусочками, кладут на тарелку и посыпают зеленым луком, нарезанным кусочками длиной 2–3 *см*.

Внешний вид — кусочки судака золотистого цвета, посыпанные зеленым луком.

Вкус — жареной рыбы с ароматом соевого соуса.

78. РЫБА ЖАРЕНАЯ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ
糖醋魚条

Рыба 200, крахмал 20, яйцо 1/4 шт., свиное сало 30, соевый соус 5, рисовая водка 10, лук зеленый 13, имбирь свежий 10, сахар 20, уксус 10, лук репчатый 13, концентрат 5. Вес порции 150 г.

Филе судака без кожи и костей нарезают брусочками, смачивают в смеси белка и крахмала, разведенного холодной водой (1:1), жарят во фритюре и откидывают. Одновременно в отдельной кастрюле приготовляют смесь. В состав этой смеси входят: рисовая водка, уксус, крахмал, разведенный холодной водой (1:2), незаправленный бульон (20 *г*), концентрат, соль, сахар, мелкорубленые имбирь, репчатый лук и зеленый лук, нарезанный дольками длиной 2–3 *см*.

При заказе жареные кусочки рыбы подогревают на сковороде с большим количеством жира (во фритюре) и откидывают. На эту же сковороду, оставив на ней немного жира, выливают подготовленную смесь, которую проваривают до загустения, непрерывно помешивая чумичкой (от себя). В загустевшую смесь кладут рыбу и, встряхивая сковороду, перемешивают рыбу с соусом, после чего вливают растопленное свиное сало.

Внешний вид — кусочки рыбы в соусе светло-коричневого цвета.

Вкус — жареной рыбы и кисло-сладкого соуса с ароматом имбиря.

79. РЫБА ЖАРЕНАЯ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ (ЦЕЛИКОМ)
糖醋魚一尾

Рыба (судак) 1 шт. (200 г на

порцию), крахмал 20, яйцо 1/4 шт., свиное сало 30, лук репчатый 13, соевый соус 5, имбирь свежий 10, рисовая водка 10, концентрат 5, зеленый лук 13, сахар 20, уксус 10. Вес порции (1 шт.) 150 г.

Рыбу очищают, потрошат, промывают и делают на коже с двух сторон поперечные надрезы (крест-накрест), после чего рыбу смачивают в смеси белка с крахмалом, разведенным холодной водой (1:1), жарят во фритюре и откидывают. Одновременно в кастрюлю вливают соевый соус, рисовую водку, уксус, крахмал, разведенный холодной водой (1:2), кладут концентрат, сахар, соль, мелкорубленый имбирь и шинкованный репчатый лук.

При заказе подготовленный судак прогревают на сковороде во фритюре и откидывают. Затем на эту же сковороду с небольшим количеством жира выливают подготовленную смесь и, непрерывно помешивая чумичкой (от себя), проваривают ее до загустения.

Жареного судака кладут на блюдо или тарелку, поливают приготовленным соусом и посыпают зеленым луком, нарезанным кусочками длиной 2–3 *см*.

Внешний вид — рыба в целом виде, политая соусом светло-коричневого цвета и посыпанная зеленым луком.

Вкус — жареной рыбы и кисло-сладкого соуса с ароматом имбиря.

80. РЫБА ЖАРЕНАЯ С ОМЛЕТОМ
桂花魚

Рыба 150, куриные яйца 2 шт., крахмал 10, рисовая водка 10, соевый соус 5, свиное сало 30, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Филе судака нарезают кусочками, смачивают в смеси из яичного белка и крахмала, разведенного холодной водой (1:1), и жарят во фритюре до образования бледной корочки, после чего откидывают.

Яйца взбивают и выливают на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира. Когда они слегка прожарятся, кладут рыбу, концентрат, соль, вливают рисовую водку и, неоднократно встряхивая сковороду, прожаривают продукты, а затем вливают соус и, вновь встряхивая сковороду, перемешивают

продукты с соусом.

Для приготовления соуса на сковороду наливают незаправленный куриный бульон (50 *г*), соевый соус и доводят до кипения, после чего, вращая сковороду слева направо, вливают крахмал, разведенный холодной водой (1:2), и хуацзею.

Внешний вид — кусочки судака, перемешанные с яичным омлетом, в соусе темно-коричневого цвета.

Вкус — яиц и рыбы с ароматом специй.

81. СУДАК ФРИ
西法魚

Судак 182, свиное сало 30, соевый соус 5, яйцо 1/2 шт., имбирь свежий 10, концентрат 5, сухари 10, кунжутное масло 5, перец душистый 1. Вес порции 100 г.

Порционные куски судака без кожи и костей (по одному на порцию) маринуют в течение 10–15 минут в соевом соусе, смешанном с кунжутным маслом, концентратом, мелкорубленым имбирем, а также молотым черным душистым перцем и солью.

При заказе куски рыбы обваливают в муке, потом смачивают во взбитом яйце и вторично обваливают в сухарях, а затем жарят во фритюре.

По готовности рыбу откидывают, нарезают на кусочки и кладут на тарелку. Хуацзеянь (см. стр. 24) подают отдельно.

Внешний вид — кусочки жареной рыбы с золотистой корочкой.

Вкус — жареной рыбы с сильным ароматом различных пряностей.

82. СУДАК В ТЕСТЕ, ЖАРЕНЫЙ
軟炸魚条

Судак 182, свиное сало 30, яйцо куриное (белок) 1/2 шт., крахмал 30, соевый соус 5, рисовая водка 10, концентрат 10, перец душистый 1. Вес порции 100 г.

Кусочки филе судака (без кожи и костей) маринуют в смеси рисовой водки, соевого соуса, концентрата, душистого перца и

соли в течение 10–15 минут, после чего рыбу вынимают, смачивают в белке с крахмалом, разведенным в холодной воде (1:1), и жарят во фритюре до образования бледной корочки, а затем откидывают.

При заказе кусочки судака снова прогревают во фритюре, когда образуется золотистая корочка, рыбу откидывают, кладут горкой на тарелку, на края которой кладут немного хуацзеянь.

Внешний вид — кусочки жареной рыбы с золотистой корочкой.

Вкус — жареной рыбы, имеющей хрустящую корочку, с ароматом букета специй.

83. ТЕША КАЛУГИ, ТУШЕННАЯ С КУРИЦЕЙ
扒鱼肚加鸡

Теша калуги сушеная 50, курица 183, свиное сало 30, соевый соус 5, рисовая водка 10, крахмал 10, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Тешу калуги, отжатую от воды, и вареную курицу (мякоть) нарезают ломтиками.

При заказе подготовленную тешу и курицу ошпаривают кипятком, после чего откидывают и сейчас же кладут на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира, добавляют 50 *г* заправленного бульона, концентрат и при неоднократном встряхивании сковороды прогревают около минуты.

После этого, вращая сковороду слева направо, вливают крахмал, разведенный холодной водой (1:2), и растопленное свиное сало.

Внешний вид — кусочки продуктов в соусе светло-коричневого цвета.

Вкус — вареной курицы с ароматом соевого соуса и концентрата.

84. ТЕША КАЛУГИ, ТУШЕННАЯ С ВЕТЧИНОЙ
扒鱼肚笋片火腿

Теша калуги сушеная 50, ростки бамбука сушеные 25, ветчина 87, свиное сало 30, крахмал 10, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Подготовленные ростки бамбука, тешу калуги (отжатую от воды) и ветчину нарезают небольшими тонкими ломтиками одинакового размера.

При заказе продукты ошпаривают кипятком, после чего откидывают и сейчас же кладут на сковороду, добавляют незаправленный куриный бульон (50 *г*), концентрат, соль и доводят до кипения. С поверхности жидкости удаляют пену и, вращая сковороду слева направо, вливают струйкой сначала крахмал, разведенный холодной водой (1:2), а потом растопленное свиное сало.

Внешний вид — кусочки продуктов одинаковой формы в светло-коричневом соусе.

Вкус — вареной ветчины с ароматом соевого соуса и концентрата.

85. ПЛАВНИКИ АКУЛЫ ПАРОВЫЕ
白扒魚翅

Плавники акулы сушеные 280, свиное сало 30, молоко 30, имбирь свежий 13, репчатый лук 13, рисовая водка 10, крахмал 10, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Плавники акулы (стр. 80) ошпаривают кипятком, откидывают, тщательно отжимают от воды и кладут в миску. В эту же посуду добавляют нарезанные репчатый лук, имбирь и бадьян, а также концентрат, вливают незаправленный куриный бульон, рисовую водку и ставят на слабый огонь, где и держат до отпуска.

При заказе плавники вынимают из бульона, кладут на сковороду, вливают незаправленный бульон (20 *г*) и доводят до кипения, после чего снимают пену, а затем добавляют молоко и, вращая сковороду слева направо, вливают крахмал, разведенный водой (1:2), и растопленный жир.

Внешний вид — светлые волокна в виде тонкой вермишели в соусе белого цвета.

Вкус — куриного бульона и молока с привкусом рыбы и ароматом специй.

86. ПЛАВНИКИ АКУЛЫ В КОРИЧНЕВОМ СОУСЕ
紅燒魚翅

Плавники акулы сушеные 280, свиное сало 30, рисовая водка 10, крахмал 10, соевый соус 5, концентрат 5, сахар 5. Вес порции 200 г.

Подготовленные плавники акулы ошпаривают кипятком, откидывают и тщательно отжимают от воды.

При заказе плавники акулы кладут на сковороду, вливают заправленный бульон (50 *г*), добавляют жженый сахар, концентрат, рисовую водку и доводят до кипения, после чего снимают пену и струйкой, при вращении сковороды слева направо, вливают сначала крахмал, разведенный холодной водой (1:2), а затем растопленное свиное сало.

Внешний вид — светлые волокна в виде тонкой вермишели в соусе коричневого цвета.

Вкус — куриного бульона с ароматом пряностей.

87. ПЛАВНИКИ АКУЛЫ, ТУШЕННЫЕ С ВЕТЧИНОЙ 干烤魚翅

Плавники акулы сушеные 200, свиное сало 30, сушеные ростки бамбука 10, ветчина 75, рисовая водка 10, имбирь 10, соевый соус 5, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Ростки бамбука (стр. 56) и ветчину нарезают соломкой, подготовленные плавники акулы ошпаривают кипятком, откидывают и тщательно отжимают от воды.

При заказе подготовленные продукты кладут на сковороду, вливают незаправленный куриный бульон (50 *г*), добавляют концентрат, настойку имбиря, рисовую водку и доводят до кипения. После этого снимают пену и струйкой вливают сначала крахмал, разведенный водой (1:2), вращая при этом сковороду слева направо, а затем растопленное свиное сало.

Внешний вид — несколько видов продуктов, различных по окраске, нарезанных в виде лапши, в соусе светло-коричневого цвета.

Вкус — ветчины и куриного бульона с привкусом рыбы и ароматом специй.

88. ПЛАВНИКИ АКУЛЫ, ТУШЕННЫЕ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

扒三絲翅子

Плавники акулы сушеные 150, курица 183, ростки бамбука сушеные 10, грибы сушеные сянгу 7, свиное сало 30, соевый соус 5, рисовая водка 10, крахмал 20, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Вареную курицу (мякоть), подготовленные ростки бамбука и грибы сянгу нарезают соломкой. Плавники акулы ошпаривают кипятком, откидывают и тщательно отжимают от воды.

При заказе на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира кладут подготовленные продукты — курицу, ростки бамбука, грибы сянгу и при неоднократном встряхивании сковороды обжаривают их, а затем кладут горкой на середину тарелки.

Одновременно на отдельную сковороду кладут подготовленные плавники акулы, вливают заправленный бульон (50 г), добавляют концентрат, доводят до кипения и снимают пену. После этого, вращая сковороду слева направо, струйкой вливают сначала крахмал, разведенный холодной водой (1:2), а затем растопленное свиное сало. Готовые плавники кладут на тарелку сверху обжаренных продуктов (курицы, грибов и ростков бамбука).

Внешний вид — горка из разноцветных продуктов, нарезанных соломкой, в соусе светло-коричневого цвета.

Вкус — вареной курицы с грибами, с привкусом рыбы и ароматом соевого соуса.

89. ГУБЫ АКУЛЫ ТУШЕНЫЕ

紅燒魚脣火腿玉蘭片

Губы акулы сушеные 200, ростки бамбука сушеные 15, ветчина 31, соевый соус 5, концентрат 5, свиное сало 30, крахмал 10, соль 5, рисовая водка 10. Вес порции 200 г.

Губы акулы (стр. 80) и ростки бамбука тщательно отжимают от воды и нарезают крупными ломтиками. Ветчину зачищают и также нарезают ломтиками.

При заказе на сковороду наливают незаправленный куриный

бульон, кладут губы акулы, ростки бамбука, добавляют концентрат и кипятят, после чего откидывают. Подготовленные таким образом продукты снова кладут на эту же сковороду, наливают заправленный бульон (20 *г*), рисовую водку, соевый соус, добавляют концентрат, соль и доводят до кипения.

После этого, вращая сковороду слева направо, вливают крахмал, разведенный холодной водой (1:2), и растопленный куриный жир.

Внешний вид — ломтики продуктов в соусе темно-коричневого цвета.

Вкус — крепкого куриного бульона с грибами с привкусом рыбы и ароматом специй.

90. ГУБЫ АКУЛЫ, ТУШЕННЫЕ С ТРЕПАНГАМИ И КУРИЦЕЙ

紅燒魚唇海參鸡

Губы акулы сушеные 120, курица 182, сушеные трепанги 12, концентрат 5, рисовая водка 10, соевый соус 5. соль 5, свиное сало 30, крахмал 10. Вес порции 200 г.

Подготовленные губы акулы, вареную курицу и трепанги ошпаривают кипятком, откидывают и тщательно отжимают от воды, кладут на сковороду, вливают заправленный бульон (20 *г*), рисовую водку, соевый соус, добавляют концентрат, соль и кипятят.

После этого на сковороду, вращая ее слева направо, вливают крахмал, разведенный холодной водой (1:2), и растопленный куриный жир.

Внешний вид — ломтики различных по окраске продуктов в соусе темно-коричневого цвета.

Вкус — концентрированного куриного бульона и грибов с ароматом специй.

Морские животные

В морских и пресных водоемах имеется большое количество различных беспозвоночных животных, а также разнообразных водорослей. Еще в древние времена мясо водных беспозвоночных животных употреблялось в пищу, а из сока некоторых видов моллюсков приготавливались лекарства; створками моллюсков пользовались при умывании и т. д. Из водорослей изготовляли обувь, циновки, головные уборы, позднее научились добывать из них соду, калийные соли и йод.

По своему химическому составу мясо беспозвоночных животных характеризуется большим количеством белков; в нем содержатся также жиры, углеводы, минеральные вещества (кальций, фосфор, йод, железо, марганец и др.) и витамины.

Белки мяса беспозвоночных животных усваиваются организмом на 92 %, примерно так же усваиваются и содержащиеся в нем жиры. В отличие от рыб морские

беспозвоночные животные содержат значительное количество углеводов.

Для приготовления горячих блюд и закусок в ассортименте, рекомендуемом в данной книге, в основном используются следующие сушеные и свежеконсервированные продукты: трепанги, креветки, различные моллюски (морской гребешок, морское ушко, устрицы, каракатица), а также водоросли — морская капуста.

Трепанг — беспозвоночное животное, относится к иглокожим, обитает только в морях. Трепанг имеет своеобразную форму и достигает в длину 30–40 *см*. Спина трепанга покрыта пятью рядами мягких щупальцев, на брюшке имеются многочисленные ножки с присосками. Цвет трепанга светло-коричневый или сероватый.

Вес трепанга в среднем составляет около 135 *г*, но может колебаться в пределах от 50 до 300 *г* в зависимости от места и времени улова.

Мясо трепанга высоко ценится у китайцев, корейцев, японцев, индусов, малайцев и филиппинцев. Оно используется в сушеном виде. Мясо трепанга отличается высокой пищевой ценностью, в нем содержится 34–40 % белка, 2–4 % жира, 2,5–3 % углеводов.

В китайской кухне из трепангов приготовляют различные горячие блюда и гарниры к бульонам.

Сушеные трепанги тщательно промывают холодной водой до тех пор, пока с поверхности не будет удалена угольная пыль и вода не станет прозрачной (перед сушкой трепанги обсыпают угольной пылью для предохранения от солнечных лучей, под воздействием которых трепанги портятся). После этого посуду с трепангами ставят на огонь. Когда вода закипит, их снимают с огня и оставляют в отваре до следующего дня. На другой день сливают отвар, трепанги промывают в холодной воде, вновь заливают холодной водой, доводят до кипения, после чего отвар сливают, а трепанги промывают холодной водой до полного их охлаждения. Только после этого трепанги потрошат.

Для потрошения брюшко трепанга (во всю его длину) разрезают ножницами и, поддев большим пальцем по середине спинки, удаляют внутренности, а затем тщательно промывают в холодной воде. После потрошения трепанги заливают холодной водой, ставят на огонь и, когда вода закипит, снимают с огня. В этом отваре трепанги остаются до следующего дня.

Процесс кипячения трепангов с последующей их промывкой повторяют еще два раза, в течение двух дней.

После пятикратной варки трепанги следует промывать холодной водой до тех пор, пока они не охладятся, и до

употребления хранить в холодной воде со льдом или в холодильнике. После окончательной варки вес трепанга увеличивается в пять раз.

При ошпаривании вареного трепанга кипятком он теряет в весе 20 %.

При соприкосновении с жирами трепанги быстро портятся. Это необходимо учитывать при их хранении. Посуда, в которой хранятся трепанги, должна быть очень чистой.

Креветка — чрезвычайно распространенное ракообразное животное, известное под разными названиями. Черноморскую креветку называют рачком, на Дальнем Востоке креветку называют чилимсом, в промышленности — шримсом. Размеры креветок различны: они могут быть от 50 до 80 *мм*; длина крупных экземпляров достигает 20 *см*.

Мясо креветок отличается большой питательностью и приятным вкусом. В нем содержится 17–20 % белков, 1–2 % жира, 1–1,5 % углеводов и ценные минеральные вещества.

Используется мясо креветок в свежем, свежеконсервированном и сушеном виде.

Из креветок приготовляют холодные закуски, горячие блюда, бульоны.

Сушеные креветки перебирают, промывают, кладут в посуду, заливают теплой водой и оставляют в ней до тех пор, пока креветки не станут мягкими. После замачивания до употребления креветки хранят в холодной воде в холодном месте.

Морской гребешок — наиболее крупный двухстворчатый моллюск. Он отличается от других моллюсков своей круглой раковиной, наружная поверхность которой покрыта веерообразно расходящимися желобками. Морской гребешок, так же как и другие беспозвоночные морские животные, отличается высокой пищевой ценностью. Наиболее ценными его частями являются мантия, составляющая 14–19 %, и мускул, составляющий 8—10 % от общего веса моллюска. В этих частях содержится 70–72 % белка и 2–4 % жира (в процентах на сухое вещество).

Употребляют мясо морского гребешка свежим и сушеным.

Из сушеного морского гребешка готовят холодные закуски, горячие блюда и бульоны.

Сушеный морской гребешок перед использованием очищают от оболочки, промывают несколько раз в теплой воде и затем варят до мягкости. Готовые моллюски хранят в холодном месте в отваре, в котором они варились. После варки вес морского гребешка увеличивается в два раза.

Устрица — двухстворчатый моллюск, широко распространенный в теплых морях. Мясо устрицы питательное,

вкусное, бело-зеленоватого цвета, по запаху напоминает аромат свежих огурцов.

По питательной ценности белки мяса устрицы выше яичных белков. В мясе устрицы содержатся фосфор, кальций, железо, йод, а также витамины.

Створку раковины устрицы открывают специальным ножом, начиная с утолщенной части раковины (замка). Затем устрицы кладут в посуду, заливают холодной водой так, чтобы они были покрыты, добавляют концентрат, соль и хранят в холодном месте.

Морское ушко — разновидность одностворчатых моллюсков. Этот моллюск имеет плоскую серо-коричневую раковину с широким раструбом. Мясо морского ушка очень вкусное и полезное. Оно используется в свежем, сушеном и консервированном виде для приготовления холодных закусок, горячих блюд и бульонов.

Консервированное морское ушко промывают, срезают пленку, нарезают кружочками и до использования хранят в холодном месте. При обработке (зачистка пленки) отходы составляют 10 %.

Каракатица относится к головоногим моллюскам. Это животное размером до 25 *см* обитает в открытом море и лишь в период икрометания подходит к берегам. Мясо каракатицы употребляется в пищу в сушено-вяленом и соленом виде и высоко ценится. Сушеная каракатица содержит 70–72 % белка и до 1 % жира. Используется каракатица для приготовления горячих закусок и бульонов.

Сушеную каракатицу промывают и замачивают в течение 3–4 часов в горячей воде. После этого ее вынимают из воды, отделяют конечности, удаляют несъедобную часть (позвоночник, голову), нарезают соломкой, заливают водой и ставят сначала на сильный, а когда вода закипит, — на слабый огонь и варят до мягкости. По готовности каракатицу снимают с огня и оставляют в отваре, в котором она варилась. На следующий день отвар сливают, каракатицу промывают, заливают холодной водой и хранят в охлаждаемом помещении. После варки вес каракатицы увеличивается в два раза, а при жарении вареной каракатицы уменьшается на 20 %.

Икра каракатицы представляет собой тонкие пластинки круглой формы, которые образуют яйцеобразный шарик. Используется икра для приготовления бульонов.

Маринованную икру каракатицы промывают несколько раз в теплой воде, кладут в холодную воду и ставят на огонь. Как только вода закипит, посуду снимают с огня, сливают отвар, икру охлаждают и удаляют с нее пленку. После этого икру вновь промывают, заливают холодной водой, ставят на не очень

сильный огонь и варят до тех пор, пока икра не будет свободно расслаиваться на тоненькие пластинки. Обработанную таким образом икру промывают, заливают холодной водой, ставят на огонь и доводят до кипения, после чего снимают с огня и промывают до тех пор, пока не будет устранен неприятный запах; после этого икру заливают холодной водой и хранят в охлаждаемом помещении. В результате обработки вес икры уменьшается на 20 %.

Морская капуста — разновидность морских водорослей. Она обильно произрастает в Охотском, Белом, Баренцевом, Балтийском и Северном морях. Химический состав водорослей непостоянен, он меняется по мере роста и накопления в растениях сухих веществ. Сухие вещества водорослей состоят из органических и минеральных веществ. Морскую капусту в сыром, сушеном, вяленом, соленом и консервированном виде в больших количествах используют в Китае, Японии, Корее. Ее употребляют в пищу вместе с мясом, птицей, рыбой, рисом и соей.

Сушеную морскую капусту кладут в кастрюлю, заливают холодной водой и варят на не очень сильном огне в течение 4–5 часов до мягкости. Готовую капусту снимают с огня и хранят в отваре до следующего дня. На другой день сливают отвар, капусту промывают, заливают холодной водой и хранят в охлаждаемом помещении. После варки вес морской капусты увеличивается в пять раз.

91. ТРЕПАНГИ, ТУШЕННЫЕ СО СВИНИНОЙ 鍋油肉

Трепанги сушеные 25, свинина 89, чеснок 13. зеленый лук 13, крахмал 10, соевый соус 5, свиное сало 30, рисовая водка 10, концентрат 5, яйцо (белок) 1/4 шт. Вес порции 200 г.

Трепанги (стр. 94) нарезают ломтиками, ошпаривают кипятком и откидывают. Чеснок очищают, разделяют на дольки и шинкуют (в длину). Зеленый лук очищают, промывают и нарезают кусочками длиной 2 *см*. Мякоть свинины зачищают от жира, нарезают ломтиками и жарят на сильно разогретой сковороде в небольшом количестве жира.

При заказе на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира кладут нарезанный зеленый лук, шинкованный чеснок и, встряхивая сковороду, слегка обжаривают. После этого

кладут ломтики трепангов и свинины, вливают заправленный бульон (20 *г*), добавляют концентрат и доводят до кипения, затем снимают пену и, вращая сковороду слева направо, струйкой вливают крахмал, разведенный холодной водой (1:2), а также растопленное свиное сало.

Внешний вид — ломтики продуктов в соусе темно-коричневого цвета, посыпанные зеленым луком.

Вкус — жареной свинины, грибов с ароматом рыбы и специй.

92. ТРЕПАНГИ, ТУШЕННЫЕ СО СВИНИНОЙ И КУРИЦЕЙ
烧海参猪肉鸡

Трепанги сушеные 25, курица 110, свинина 59, соевый соус 5, крахмал 10, чеснок 13, зеленый лук 13, рисовая водка 10, концентрат 5, свиное сало 30. Вес порции 200 г.

Подготовленные трепанги и мякоть вареной курицы нарезают ломтиками.

Мякоть сырой свинины зачищают от жира, нарезают ломтиками и жарят на сильно разогретой сковороде в небольшом количестве жира.

При заказе трепанги и курицу ошпаривают кипятком, откидывают и сейчас же кладут на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира, вливают заправленный бульон (20 *г*), добавляют концентрат, шинкованные (в длину) дольки чеснока и зеленый лук, нарезанный кусочками длиной 2 *см*, свинину и доводят до кипения. С поверхности жидкости снимают пену, а затем, вращая сковороду слева направо, струйкой вливают крахмал, разведенный холодной водой (1:2), и растопленное свиное сало.

Внешний вид — ломтики продуктов темно-коричневого цвета.

Вкус — жареной свинины, курицы и грибов с ароматом рыбы и специй.

93. ТРЕПАНГИ, ТУШЕННЫЕ С КУРИЦЕЙ
烧海参鸡腿

Трепанги сушеные 25, курица 182, соевый соус 5, свиное сало 30, рисовая водка 10, зеленый лук 13,

концентрат 5, крахмал 10, сахар 5. Вес порции 200 г.

Трепанги и мякоть вареной курицы нарезают крупными ломтиками.

При заказе ломтики трепангов и курицы ошпаривают кипятком, откидывают и сейчас же кладут на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира. На эту же сковороду вливают заправленный бульон (20 *г*), добавляют концентрат, доводят до кипения, а затем снимают пену и, вращая сковороду слева направо, струйкой вливают крахмал, разведенный холодной водой (1:2), растопленное свиное сало и посыпают зеленым луком, нарезанным кусочками длиной 2–3 *см*.

Внешний вид — ломтики продуктов в соусе темно-коричневого цвета, посыпанные зеленым луком.

Вкус — вареной курицы и грибов с ароматом специй.

94. ТРЕПАНГИ, ТУШЕННЫЕ С КУРИНЫМ ФИЛЕ 燒兩丁

Трепанги сушеные 20, курица 125, свиное сало 30, яйцо 1/4 шт., рисовая водка 10, крахмал 10, концентрат 5, зеленый лук 13. Вес порции 200 г.

Трепанги нарезают кубиками, ошпаривают кипятком и откидывают.

Филе сырой курицы нарезают кубиками, смачивают в смеси белка с крахмалом, разведенным холодной водой (1:1), обжаривают во фритюре и откидывают.

При заказе на сковороду наливают незаправленный куриный бульон (20 *г*), кладут трепанги, куриное филе, добавляют рисовую водку, концентрат и доводят до кипения, после чего снимают пену и, вращая сковороду слева направо, струйкой вливают крахмал, разведенный холодной водой (1:2), а потом растопленное свиное сало и посыпают зеленым луком, нарезанным кусочками длиной 2–3 *см*.

Внешний вид — кусочки продуктов в соусе светло-коричневого цвета, посыпанные зеленым луком.

Вкус — вареной курицы и грибов с ароматом специй и концентрата.

95. ТРЕПАНГИ, ТУШЕННЫЕ С ЛУКОМ

葱燒海參

Трепанги сушеные 40, репчатый лук 20, свиное сало 30, соевый соус 5, рисовая водка 10, концентрат 5, сахар 5, имбирь свежий 10, лук зеленый 13, крахмал 10. Вес порции 200 г.

Репчатый лук очищают, промывают, шинкуют и жарят во фритюре до светло-коричневого цвета. Трепанги нарезают ломтиками, ошпаривают в кипятке и откидывают. Имбирь нарезают соломкой.

При заказе на сковороду кладут прогретые в кипятке трепанги, лук, имбирь, вливают заправленный бульон (20 *г*), добавляют концентрат и доводят до кипения, после чего снимают пену и, вращая сковороду слева направо, струйкой вливают крахмал, разведенный холодной водой (1:2), а затем растопленное свиное сало и посыпают зеленым луком.

Внешний вид — кусочки продуктов в соусе светло-коричневого цвета, посыпанные зеленым луком, нарезанным на кусочки длиной 2–3 *см*.

Вкус — тушеных грибов и лука с ароматом имбиря.

96. ТРЕПАНГИ, ТУШЕННЫЕ С ИКРОЙ КРЕВЕТКИ
燒海參加蝦子

Трепанги сушеные 40, икра креветки сушеная 10, крахмал 10, рисовая водка 10, свиное сало 30, соевый соус 5, концентрат 5, зеленый лук 13, сахар 5. Вес порции 200 г.

Сушеную икру креветки кладут в холодную воду на 10–15 минут, после чего воду сливают и до использования хранят икру в холодном месте. Трепанги (стр. 94) целыми тушками ошпаривают кипятком и откидывают. Икру креветки отжимают от воды. Зеленый лук нарезают кусочками длиной 2–3 *см*.

При заказе на сковороду кладут ошпаренные в кипятке трепанги, вливают заправленный бульон (20 г), добавляют концентрат, кладут икру креветки и доводят до кипения. С поверхности жидкости снимают пену, а затем, встряхивая сковороду, струйкой вливают крахмал, разведенный холодной

водой (1:2), растопленное свиное сало и посыпают зеленым луком.

Внешний вид — тушки тушеных трепангов в соусе коричневого цвета, посыпанные зеленым луком, нарезанным на кусочки длиной 1–2 *см*.

Вкус — рыбы с грибами и ароматом специй.

97. ТРЕПАНГИ ФАРШИРОВАННЫЕ

金錢海參

Трепанги сушеные 25, курица 63, рыба (окунь, судак) 50, лук репчатый 13, лук зеленый 13, крахмал 10, яйцо 1/4 шт., свиное сало 30, имбирь свежий 10, рисовая водка 10, соевый соус 5, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Для приготовления фарша филе рыбы без костей и кожи и филе курицы нарезают на куски и два-три раза пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. После этого в фарш вливают сок свежего имбиря и репчатого лука, рисовую водку, растопленное свиное сало, белки сырых яиц, кладут концентрат, соль, вливают крахмал, разведенный в холодной воде (1:1), и тщательно перемешивают. Приготовленный фарш хранят в холодном месте.

Трепанги (стр. 94) вынимают из воды и чистой салфеткой или полотенцем протирают снаружи и внутри каждую тушку, после чего для полного удаления влаги посыпают мукой.

Каждую тушку трепанга наполняют приготовленным фаршем, а затем туго завертывают в салфетку, чтобы фарш распределился более равномерно. Фаршированные трепанги разрезают на кусочки одинаковой длины (не более 2 *см*), кладут фаршем вниз в посуду, которую устанавливают в специальное сито, и варят на пару до готовности.

При заказе кусочки фаршированных трепангов кладут на тарелку и поливают соусом. Для приготовления соуса на сковороду вливают заправленный бульон (20 *г*), добавляют концентрат и доводят до кипения, после чего снимают пену и струйкой, при вращении сковороды слева направо, вливают крахмал, разведенный холодной водой (1:2), и растопленное свиное сало.

Внешний вид — кусочки фаршированных трепангов одинаковой формы и величины, политые соусом светло-

коричневого цвета.

Вкус — рубленых куриных паровых котлет с ароматом специй.

98. КОЛОБОК ИЗ ТРЕПАНГОВ И СВИНИНЫ
獅子頭

Свинина 89, трепанги сушеные 4, бамбук сушеный 10, имбирь 10, лук зеленый 12, соевый соус 5, крахмал 10, яйцо 1/4 шт., свиное сало 30, концентрат 5, кунжутное масло 5, соль 5. Вес порции 120 г.

Мякоть свинины зачищают от жира, нарезают на куски и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. В измельченное мясо кладут нарезанные мелкими кубиками трепанги, ростки бамбука, мелкорубленый имбирь, репчатый лук, концентрат, соль, вливают соевый соус, кунжутное масло и тщательно перемешивают.

Из приготовленного фарша формуют большие шарики (по одному на порцию), обваливают их в муке, смачивают во взбитом яйце и обжаривают во фритюре. Обжаренные шарики (колобок) кладут на сковороду, вливают концентрированный незаправленный куриный бульон в таком количестве, чтобы колобки были покрыты, добавляют соевый соус, рисовую водку, кладут крупнонарезаный лук, имбирь и тушат на слабом огне до готовности.

При заказе колобок кладут в пиалу или глубокую тарелку, наливают бульон, в котором он тушился, и посыпают зеленым луком, нарезанным на кусочки длиной 2 см. Рис подают отдельно.

Внешний вид — шарик из фарша, золотистого цвета, политый бульоном и посыпанный зеленым луком, нарезанным на кусочки длиной 2–3 *см*.

Вкус — жареного свиного фарша с ароматом пряностей.

99. ЖАРКОЕ АССОРТИ
全家福

Трепанги сушеные 4, ростки бамбука сушеные 10, теша калуги 5, курица 150, судак 80, морской

гребешок сушеный 4, свиное сало 15, зеленый лук 13, соевый соус 5, креветки консервированные 30, рисовая водка 10, концентрат 5, соль 1. Для соуса: крахмал 10, свиное сало 15, заправленный бульон 50. Вес порции 200 г.

Подготовленные трепанги и ростки бамбука тщательно отжимают от воды, нарезают небольшими ломтиками, кладут в кипящую воду, вновь доводят до кипения и затем продукты откидывают.

Моллюски и тешу калуги, подготовленные, как описано выше (стр. 81, 95), также отжимают от воды, прогревают и откидывают.

Филе курицы и филе судака нарезают небольшими ломтиками, смачивают в смеси яичных белков и крахмала, разведенного холодной водой (1:1), и жарят во фритюре до образования бледной корочки.

Консервированные креветки очищают от панциря, нарезают небольшими ломтиками, кладут на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира и обжаривают их, непрерывно встряхивая сковороду.

Зеленый лук очищают, промывают и нарезают кусочками длиной 2–3 *см.*

При заказе сначала готовят соус. Для этого на сковороду наливают заправленный бульон, доводят его до кипения, удаляют пену и, вращая сковороду слева направо, вливают крахмал, разведенный холодной водой (1:2), и растопленное свиное сало. В приготовленный соус кладут трепанги и ростки бамбука, перемешивают их, встряхивая сковороду, а затем перекладывают продукты на тарелку, сверху укладывают остальной гарнир — филе курицы и судака, моллюски, креветки, зеленый лук — и поливают соусом.

Внешний вид — горка из кусочков продуктов в соусе темно-коричневого цвета.

Вкус — крепкого куриного бульона с ароматом пряных специй.

100. ХВОРОСТ ИЗ РАКОВЫХ ШЕЕК
炸龙虾片

Раковая масса сушеная 50, кунжутное масло 20. Выход порции 100 г.

Мякоть раковых шеек и клешней пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, добавляют концентрат, крахмал, разведенный холодной водой (1:1), и проваривают, после чего разливают тонким слоем, сушат и измельчают.

При заказе кусочки раковой массы жарят в не очень горячем фритюре из кунжутного масла. По готовности их откидывают и кладут горкой на тарелку.

Внешний вид — жареные кусочки раковой массы, похожие на хворост, приготовленный из теста. Цвет хвороста из раковых шеек — бледно-розовый.

Вкус — сухого печенья.

101. КРЕВЕТКИ. ТУШЕННЫЕ С РОСТКАМИ БАМБУКА
海米燜玉蘭片

Креветки сушеные 30, ростки бамбука сушеные 100, свиное сало 30, соевый соус 5, крахмал 10, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Креветки (стр. 95) тщательно отжимают от воды. Подготовленные ростки бамбука нарезают ломтиками.

При заказе креветки и ростки бамбука ошпаривают кипятком, после чего откидывают и немедленно кладут на сковороду, вливают заправленный бульон (20 *г*), добавляют концентрат и доводят до кипения. После этого снимают пену и, вращая сковороду слева направо, струйкой вливают крахмал, разведенный холодной водой (1:2), и растопленное свиное сало.

Внешний вид — кусочки продуктов в соусе светло-коричневого цвета.

Вкус — сушеной рыбы с ароматом соевого соуса.

102. КРЕВЕТКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ
蕃茄對蝦茸片

Креветки консервированные 200, томат-паста 25, ростки бамбука сушеные 15, яйцо (белок) 1/2 шт., крахмал 10, свиное сало 30, соевый соус 5, рисовая водка 10, сахар 10, концентрат 5. Вес порции 150 г.

Креветки очищают от панциря, нарезают ломтиками,

смачивают в смеси белка с крахмалом, разведенным холодной водой (1:1), жарят во фритюре и откидывают. Ростки бамбука нарезают ломтиками, ошпаривают кипятком и откидывают.

При заказе на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира кладут томат-пасту и прожаривают ее, встряхивая сковороду, а затем выливают подготовленную смесь из незаправленного куриного бульона (20 г), рисовой водки, соевого соуса, концентрата, крахмала, разведенного водой (1:2), сахара и соли. При неоднократном встряхивании сковороды смесь проваривают до загустения, после чего кладут ростки бамбука, креветки и, продолжая встряхивать сковороду, вливают растопленное свиное сало.

Внешний вид — кусочки продуктов в томатном соусе.

Вкус — копченой севрюги в томатном соусе с ароматом специй.

103. КРЕВЕТКИ ЖАРЕНЫЕ
炸烹對蝦

Креветки консервированные 200, свиное сало 30, крахмал 20, рисовая водка 10, имбирь 13, лук зеленый 13, соевый соус 5, яйцо 1/4 шт., сахар 5, уксус 5. Вес порции 200 г.

Креветки вместе с панцирем нарезают кубиками, смачивают в смеси яйца с крахмалом, разведенным холодной водой (1:1), и жарят во фритюре, после чего откидывают.

При заказе на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира кладут обжаренные креветки, вливают заправленный бульон (20 *г*), добавляют концентрат, уксус, сахар, нарезанные соломкой свежий имбирь и зеленый лук (белую часть, но не головку) и, встряхивая сковороду, прожаривают продукты, а затем вливают растопленное свиное сало.

Внешний вид — кусочки креветок, перемешанные с имбирем и зеленым луком и слегка смоченные жиром.

Вкус — копченой севрюги с ароматом имбиря.

104. КРЕВЕТКИ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ
烹烤蝦

Креветки консервированные 200, свиное сало 30, соевый соус 5, чеснок

12, свежий имбирь 10, зеленый лук 12, рисовая водка 10, крахмал 20, сахар 20, яйцо (белок) 1/2 шт., концентрат 5, уксус 5. Вес порции 200 г.

Креветки, не удаляя панциря, нарезают крупными кубиками, смачивают в смеси белка с крахмалом, предварительно разведенным в холодной воде (1:1), жарят во фритюре и откидывают. Имбирь, зеленый лук и чеснок нарезают соломкой.

При заказе на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира выливают приготовленную в отдельной кастрюле смесь, состоящую из имбиря, зеленого лука, чеснока, заправленного бульона (20 г), соевого соуса, концентрата, уксуса, сахара и крахмала, разведенного холодной водой (1:2).

При неоднократном встряхивании сковороды и непрерывном помешивании чумичкой смесь проваривают до загустения, а затем, продолжая встряхивать сковороду, кладут креветки и вливают растопленное свиное сало.

Внешний вид — кусочки продуктов, политые соусом. Вкус — копченой севрюги и кисло-сладкого соуса с ароматом специй.

105. КРЕВЕТКИ, ЖАРЕННЫЕ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ 炒菜花海米

Креветки сушеные 40, цветная капуста 167, свиное сало 30, соевый соус 5, крахмал 10, концентрат 5, кунжутное масло 5. Вес порции 200 г.

Цветную капусту зачищают, отрезают кочерыжку, разбирают на отдельные кочешки и нарезают на небольшие ломтики, после чего отваривают до полуготовности и откидывают.

При заказе креветки (стр. 95) тщательно отжимают от воды и вместе с цветной капустой кладут на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жиров, встряхивая сковороду, слегка их обжаривают. В обжаренные продукты вливают кунжутное масло, заправленный бульон (20 *г*) и, встряхивая сковороду, перемешивают, после чего, вращая сковороду слева направо, вливают крахмал, предварительно разведенный в холодной воде (1:2), и растопленное свиное сало.

Внешний вид — кусочки цветной капусты и креветки, слегка смоченные соусом светло-коричневого цвета.

Вкус — сушеной рыбы и цветной капусты с ароматом кунжутного масла.

106. КРЕВЕТКИ, ЖАРЕННЫЕ В ТЕСТЕ
高麗對蝦

Креветки консервированные 100, яйца (белки) 2 шт., свиное сало 30, мука 30 %-ная 20. Вес порции 100 г.

Креветки очищают от панциря и нарезают крупными кусочками. Во взбитые яичные белки, осторожно помешивая, всыпают муку.

При заказе кусочки креветок погружают в смесь из взбитых белков и муки, а затем опускают во фритюр и обжаривают до образования золотистой корочки, после чего откидывают и кладут горкой на тарелку.

Внешний вид — небольшие шарики золотистого цвета.

Вкус — копченой севрюги и жареных яиц.

107. КРЕВЕТКИ ЖАРЕНЫЕ С ГРЕНКАМИ
面包對蝦

Креветки консервированные 200, пшеничный хлеб 50, яйцо (белок) 1/4 шт., крахмал 20, свиное сало 30, соевый соус 5, зеленый лук 13, рисовая водка 10, имбирь 10, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Креветки очищают от панциря, нарезают ломтиками, смачивают в смеси белка и крахмала, разведенного холодной водой (1:1), жарят во фритюре и откидывают. Пшеничный хлеб (без корки) нарезают ромбиками и жарят во фритюре. Одновременно в отдельную кастрюлю кладут свежий имбирь и зеленый лук, нарезанный соломкой, вливают заправленный бульон (20 *г*), соевый соус, концентрат и крахмал, разведенный холодной водой (1:2).

При заказе прежде всего приготовляют соус. Для этого на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира выливают из кастрюли подготовленную смесь, непрерывно помешивая чумичкой (от себя), проваривают ее до загустения, а затем вливают растопленное свиное сало.

На обжаренные кусочки хлеба, уложенные на тарелку, кладут жареные креветки и поливают соусом.

Внешний вид — кусочки обжаренного пшеничного хлеба и креветки в соусе светло-коричневого цвета.

Вкус — жареного хлеба и копченой севрюги с ароматом специй.

108. КРЕВЕТКИ ФРИ
軟炸對蝦

Креветки консервированные 200, свиное сало 30, крахмал 10, яйцо (белок) 1/4 шт. Вес порции 150 г.

Креветки очищают от панциря и нарезают ломтиками.

При заказе подготовленные креветки смачивают в смеси белка и крахмала, разведенного холодной водой (1:1), жарят во фритюре и откидывают. Готовые креветки кладут горкой на тарелку, на борт которой помещают хуацзеянь (стр. 24).

Внешний вид — горка из кусочков жареных креветок золотистого цвета.

Вкус — копченой севрюги с запахом свиного жира.

109. МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК. ТУШЕННЫЙ С КУРИЦЕЙ
干貝燒鸡腿

Морской гребешок сушеный 30, куры 273, соевый соус 5, сало свиное 30, рисовая водка 10, крахмал 10, концентрат 5 Вес порции 200 г.

Морской гребешок (стр. 95) откидывают и тщательно отжимают от воды. Вареную курицу (мякоть) нарезают на ломтики.

При заказе на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира кладут подготовленные продукты и, встряхивая сковороду, слегка их обжаривают. После этого вливают незаправленный куриный бульон (20 *г*), рисовую водку, кладут концентрат, доводят до кипения и удаляют пену, а затем, вращая сковороду слева направо, струйкой вливают крахмал, разведенный водой (1:2), и растопленный жир.

Внешний вид — ломтики курицы и морского гребешка в соусе светло-коричневого цвета.

Вкус — вареной курицы с ароматом специй.

110. МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК, ТУШЕНЫЙ С ЦВЕТАМИ 干貝燒黃花

Морской гребешок сушеный 40, цветы хуанхуа сушеные 25, свиное сало 30, соевый соус 5, крахмал 10, рисовая водка 10, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Морской гребешок и цветы хуанхуа (стр. 57) тщательно отжимают от воды.

При заказе на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира кладут моллюски, цветы хуанхуа и при неоднократном встряхивании сковороды прожаривают их, а затем вливают заправленный бульон (20 *г*), рисовую водку, соевый соус, добавляют концентрат и доводят до кипения.

После удаления с поверхности жидкости пены вливают крахмал, разведенный холодной водой (1:2), и растопленное свиное сало.

Внешний вид — кусочки продуктов различной формы в соусе темно-коричневого цвета.

Вкус — концентрированного куриного бульона с ароматом специй.

111. МОРСКОЕ УШКО, ТУШЕННОЕ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ 扒鮑魚菜花

Морское ушко консервированное 110, цветная капуста 84, рисовая водка 10, крахмал 10, свиное сало 30, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Морское ушко нарезают кружочками. Цветную капусту зачищают, отрезают кочерыжку, разбирают на кочешки, промывают, нарезают ломтиками и ошпаривают кипятком.

При заказе на сковороду наливают незаправленный куриный бульон (20 *г*), рисовую водку, добавляют концентрат, соль и доводят до кипения. После удаления с поверхности жидкости пены на сковороду кладут морское ушко, цветную капусту и, когда жидкость закипит, вращая сковороду слева направо,

струйкой вливают крахмал, разведенный холодной водой (1:2), а затем растопленный свиной жир.

Внешний вид — кусочки продуктов различной формы в соусе светло-коричневого цвета.

Вкус — вареной цветной капусты с ароматом рисовой водки.

112. МОРСКОЕ УШКО ФАРШИРОВАННОЕ
鍋爆鮑魚盒

Морское ушко консервированное 75, курица 125, яйцо 1 шт., рисовая водка 10, имбирь 10, кунжутное масло 5, концентрат 5, соевый соус 5, мука 10, репчатый лук 7. Вес порции 150 г.

Филе сырой курицы пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, добавляют яичный белок, кунжутное масло, соевый соус, рисовую водку, концентрат, соль, мелкорубленый свежий имбирь, репчатый лук и тщательно перемешивают.

Морское ушко (стр. 95) нарезают тонкими кружочками и раскладывают попарно. На кружочек, смазанный приготовленным фаршем, накладывают другой кружочек, после чего обваливают в муке и, смочив в смеси яйца с крахмалом, разведенным холодной водой (1:1), кладут на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира и обжаривают с двух сторон.

При заказе на сковороду кладут обжаренные кусочки фаршированного морского ушка, наливают заправленный бульон (20 *г*), добавляют рисовую водку, соевый соус, концентрат и держат на слабом огне до испарения жидкости, после чего перекладывают на тарелку вместе с оставшимся бульоном и посыпают зеленым луком, нарезанным кусочками длиной 2 *см*.

Внешний вид — небольшие кружочки обжаренного продукта золотистого цвета, посыпанные зеленым луком.

Вкус — жареных рубленых куриных котлет с ароматом специй.

113. УСТРИЦЫ В ЯИЧНОМ БЕЛКЕ
高麗蝌黃

Устрицы 10 шт., яйца (белки) 1 1/2 шт., мука 30 %-ная 20, свиное

сало 25, концентрат 10, соль 5.

При заказе устрицы вынимают из воды (стр. 96), обваливают в муке, смачивают во взбитых белках и жарят во фритюре до тех пор, пока они не приобретут коричневой окраски, а затем откидывают и укладывают в виде горки на тарелку.

Внешний вид — небольшие шарики коричневого цвета, напоминающие пончики, уложенные на тарелку в виде горки.

Вкус — жареных яиц и устриц.

114. КАРАКАТИЦА, ЖАРЕННАЯ С РОСТКАМИ БАМБУКА
炒尤魚葦絲

Каракатица сушеная 60, ростки бамбука сушеные 20, свиное сало 30, соевый соус 5, концентрат 5, кунжутное масло 5, уксус 5, зеленый лук 13, рисовая водка 10, чеснок 12. Вес порции 200 г.

Подготовленные каракатицу и ростки бамбука нарезают соломкой, ошпаривают кипятком, после чего откидывают и тщательно отжимают от воды.

В отдельной кастрюле подготавливают смесь, состоящую из концентрата, соевого соуса, рисовой водки, кунжутного масла, уксуса, зеленого лука, нарезанного кусочками длиной 2 *см*, и чеснока.

При заказе на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира кладут каракатицу, ростки бамбука и при неоднократном встряхивании сковороды обжаривают их, после чего, повторяя встряхивание, вливают сначала подготовленную смесь, а затем растопленное свиное сало.

Внешний вид — горка нарезанных соломкой разноцветных по окраске продуктов, слегка смоченная жиром. Вкус — кисло-соленый с ароматом кунжутного масла.

115. МОРСКАЯ КАПУСТА. ТУШЕННАЯ СО СВИНИНОЙ
肉片燜海帶

Морская капуста сушеная 20, свинина 88, свиное сало 20, соевый соус 5, кунжутное масло 5, рисовая водка 10, крахмал 10, репчатый лук

12, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Морскую капусту (стр. 97) нарезают квадратиками. Мякоть сырой свинины зачищают от жира и нарезают ломтиками. Репчатый лук шинкуют.

При заказе на сильно нагретую сковороду с небольшим количеством жира кладут свинину, репчатый лук и, неоднократно встряхивая сковороду, прожаривают продукты. После этого добавляют морскую капусту, концентрат, вливают соевый соус, рисовую водку, заправленный бульон (50 г) и, когда жидкость закипит, струйкой вливают сначала крахмал, разведенный холодной водой (1:2), а затем растопленное свиное сало и кунжутное масло.

Внешний вид — горка из нарезанных ломтиками продуктов, темных по окраске, в соусе темно-коричневого цвета.

Вкус — вареной свинины с запахом йода и ароматом кунжутного масла.

116. МОРСКАЯ КАПУСТА, ТУШЕННАЯ С КУРИЦЕЙ 海带焖鸡腿

Морская капуста сушеная 20, курица 273, свиное сало 20, кунжутное масло 5, соевый соус 5, рисовая водка 10, репчатый лук 13, концентрат 5, крахмал 10, яйцо (белок) 1/2 шт. Вес порции 200 г.

Подготовленную морскую капусту нарезают ромбиками. Лук репчатый шинкуют. Мякоть вареной курицы нарезают ломтиками. Зеленый лук нарезают кусочками 1–2 *см*.

При заказе на сильно нагретую сковороду с небольшим количеством жира кладут репчатый лук и, неоднократно встряхивая сковороду, жарят его, затем добавляют морскую капусту, курицу, концентрат, вливают заправленный бульон (50 *г*) и, продолжая встряхивать сковороду, струйкой вливают сначала крахмал, разведенный холодной водой (1:2), а потом растопленное свиное сало и кунжутное масло.

Внешний вид — горка нарезанных ломтиками продуктов белого и темно-зеленого цвета.

Вкус — вареной курицы с запахом йода и ароматом кунжутного масла.

Куры, утки

Мясо домашней птицы имеет большое значение в питании, так как содержит значительное количество белков. Например, в мясе кур в среднем имеется 19 % белков, в мясе цыплят— 20,4 %. Количество жира колеблется в больших пределах и составляет в среднем в тушках кур 4,5 %, уток — до 26,1 %. В мясе молодых кур содержится мало экстрактивных веществ, а в мясе старых кур — много.

Для приготовления блюд китайской кухни в московском ресторане «Пекин» кур и уток можно использовать в остывшем, охлажденном и мороженом виде, а для блюда «Утка по-пекински» используют только живых утят в возрасте до 3 месяцев.

Мороженых кур и уток оттаивают при 14–16°. Для этого их кладут на стол или стеллаж в один ряд; расстояние между тушками должно быть 3–5 *см*. Кур и уток оттаивают за 5–6 часов, цыплят — за 2–3 часа.

Куры и утки могут поступать в предприятия общественного питания потрошеными, полупотрошеными и непотрошеными.

Перед потрошением у кур, цыплят и уток отрубают лапки ниже коленного сустава на 1–2 *см*, надрезают кожу со стороны спинки, перерубают шейку (конец оставляют с грудной стороны, чтобы оставшейся кожей закрыть место отреза или зобную часть), зоб и пищевод отделяют от кожи шеи и удаляют. Выпотрошенную тушку тщательно промывают, удаляют специальным пинцетом остатки пеньков и обсушивают.

Подготовленные тушки заправляют, чтобы они равномернее подвергались тепловой обработке и имели красивый вид. При заправке «в кармашек» на брюшке курицы или утки делают надрезы и вставляют в них ножки. Кожу от шеи заворачивают на спинку, крылышки подвертывают к спинке.

Уток для блюда «Утка по-пекински» перед копчением обрабатывают следующим образом: живую утку перед убоем берут левой рукой за крылья, ногу и шею и двумя пальцами (большим и указательным) натягивают на шее кожу и перерезают горловину.

После убоя утку кладут в горячую воду (65–70°) на 1–2 минуты, чтобы легче было удалять перья, а затем укладывают на противень и обливают холодной водой, после чего быстрыми движениями выдергивают перья. Выдергивать перья у домашней птицы и дичи следует в направлении, обратном их естественному росту.

Ощипанную утку тщательно промывают холодной водой и при помощи специального пинцета удаляют пеньки, а затем счищают желтые пятна на коже.

После этого утку кладут на стол и отрезают лапки ниже коленного сустава на 1–2 *см*.

Через шейное отверстие извлекают часть пищевода, зажав его вместе с шеей левой рукой, вставляют в отверстие шеи под кожу трубку насоса и накачивают воздух до тех пор, пока утка не примет округленную форму. Далее, не выпуская из левой руки горловины (чтобы не вышел воздух), перевертывают утку на левый бок (придерживая при этом крыло и горловину левой рукой), вырезают анальное отверстие, после чего делают небольшой надрез под крылом, и указательным пальцем правой руки вынимают сердце, вытягивают дыхательное горло, удаляют вместе с пищеводом все внутренности и легкие.

Обработанную утку промывают в холодной воде и удаляют из анального отверстия остаток прямой кишки.

117. КУРИЦА АРОМАТИЧНАЯ

五香扒鸡

Курица 1 шт. (на порцию 240 г), свиное сало 30, рисовая водка 10, имбирь 13, лук репчатый 13, петрушка 10, укроп 10, крахмал 10, концентрат 5, гвоздика, корица, бадьян, душистый перец по 1. Выход 1 шт. (100 г на порцию).

Обработанную курицу целиком жарят во фритюре до образования коричневой корочки, после чего ее кладут в глиняную миску, добавляют крупнонарезаные имбирь и репчатый лук, концентрат, гвоздику, корицу, бадьян, перец, петрушку, укроп, соль, вливают незаправленный куриный бульон и варят на пару до готовности.

Для приготовления соуса бульон, оставшийся после варки курицы, процеживают на сковороду, добавляют концентрат, доводят до кипения, снимают пену и, вращая сковороду слева направо, струйкой вливают крахмал, разведенный холодной водой (1:2).

При заказе курицу укладывают целой тушкой на блюдо и поливают соусом.

Внешний вид — тушка курицы в соусе светло-коричневого цвета.

Вкус — жареной курицы с ароматом специй.

118. КУРИЦА ТУШЕНАЯ

黄焖鸡

Курица 1 шт. (на порцию 240 г), соевый соус 5, рисовая водка 10, концентрат 5, свиное сало 30, репчатый лук 13, имбирь свежий 10, крахмал 10, петрушка 10, укроп 10, кунжутное масло 5, корица, гвоздика, бадьян, душистый перец по 1 г. Выход 1 шт. (100 г на порцию).

Подготовленную курицу отваривают до готовности, после чего кладут в глиняную миску, наливают незаправленный куриный бульон, добавляют ароматические приправы и специи и тушат в закрытой посуде 1–2 часа на слабом огне так, чтобы

жидкость слегка кипела.

При заказе курицу кладут на блюдо и поливают соусом. Для приготовления соуса бульон, в котором варилась курица, процеживают, наливают на сковороду, доводят до кипения, снимают пену и, вращая сковороду слева направо, струйкой вливают крахмал, разведенный холодной водой (1:2).

Внешний вид — тушка курицы, слегка политая соусом темно-коричневого цвета.

Вкус — тушеной курицы с ароматом букета специй.

119. КУРИЦА ФРИ АРОМАТИЧНАЯ
五香鸡

Курица 250, свиное сало 20, имбирь 13, соевый соус 5, репчатый лук 13, рисовая водка 10, укроп 10, петрушка 10, концентрат 5, бадьян, душистый перец, корица, гвоздика по 1. Вес порции 110 г.

Курицу подготавливают и отваривают до полуготовности. Охлажденную курицу рубят на порционные куски (желательно только ножки) и тушат с ароматическими специями не менее 1 часа на слабом огне.

При заказе порционные куски курицы жарят во фритюре до образования золотистой корочки и перед тем как положить на тарелку рубят на небольшие кусочки.

Внешний вид — ножка курицы, разрубленная на кусочки.

Вкус — жареной курицы с ароматом букета специй.

120. КУРИЦА ХРУСТЯЩАЯ
香酥鸡

Курица 1 шт. (на порцию 240 г), сало свиное 30, соевый соус 5, помидоры 57, огурцы 53, лук зеленый 13, имбирь 10, петрушка 10, укроп 10, рисовая водка 10, лук репчатый 12, сахар 5, концентрат 5, корица, гвоздика, бадьян, душистый перец по 1. Выход 1 шт. (100 г на порцию).

Подготовленную курицу разрубают вдоль спинки пополам,

кладут в глиняную миску, вливают незаправленный куриный бульон, добавляют ароматические приправы, специи и ставят в холодное помещение на 3–4 часа для маринования. После этого миску с курицей ставят в специальное сито и варят на пару до готовности.

При заказе курицу обжаривают во фритюре, кладут на блюдо разрубленной частью вниз, а вокруг укладывают ломтики свежих помидоров, огурцов и зеленый лук, нарезанный кусочками длиной 3 *см*.

Внешний вид — целая тушка курицы, украшенная свежими овощами.

Вкус — жареной курицы с ароматом специй.

121. НОЖКИ КУРИЦЫ ФРИ
炸鸡腿

Курица 300, свиное сало 30, крахмал 30, яйцо 1/4 шт., соевый соус 5, сахар 5, соль 5. Вес порции 150 г.

Ножки курицы (лучше цыпленка) отрубают ниже коленного сустава на 1–2 *см* и зачищают косточки. Затем ножки смачивают в смеси крахмала, яиц, соевого соуса, соли и сахара.

При заказе ножки курицы жарят во фритюре до образования золотистой корочки, после чего откидывают, кладут на тарелку и на косточки надевают бумажные папильотки.

Внешний вид — куриные ножки с надетыми на косточки бумажными папильотками.

Вкус — жареной курицы с ароматом соевого соуса.

122. ЦЫПЛЕНОК ФРИ КУСОЧКАМИ
炸八塊

Цыпленок 1 шт. (183 г на порцию), яйцо 1/4 шт., соевый соус 5, свиное сало 30, крахмал 10, рисовая водка 10, концентрат 5. Выход 1 шт. (100 г на порцию).

Подготовленного цыпленка промывают, рубят на восемь частей с костями (2 ножки, 2 филе, 2 крылышка, 1 спинка, 1 шейка) и заливают маринадом. Для этого цыпленка кладут в посуду, вливают соевый соус, рисовую водку, добавляют соль,

концентрат и ставят на 20–30 минут в холодное помещение.

При заказе куски цыпленка смачивают в смеси белка и крахмала, разведенного холодной водой (1:1), жарят во фритюре, откидывают и укладывают на тарелку.

Внешний вид — кусочки цыпленка золотистого цвета.

Вкус — жареного цыпленка с ароматом специй.

123. РАГУ ИЗ КУРИЦЫ
黃燜鸡塊

Курица 300, соевый соус 5, репчатый лук 12, имбирь 10, свиное сало 30, петрушка 10, укроп 10, концентрат 5, корица, гвоздика, бадьян, душистый перец по 1. Вес порции 150 г.

Подготовленную курицу рубят с костями на кусочки, ошпаривают в кипятке и откидывают. После этого куски курицы кладут в глиняную миску, наливают незаправленный куриный бульон, добавляют ароматические приправы и специи и варят на пару до готовности.

Для приготовления соуса бульон, в котором варилась курица, процеживают, переливают на сковороду, доводят до кипения, снимают пену и, вращая сковороду над огнем, струйкой вливают крахмал, разведенный холодной водой (1:2).

При заказе кусочки курицы вынимают из бульона, кладут горкой на тарелку и поливают соусом.

Внешний вид — кусочки курицы в соусе темно-коричневого цвета.

Вкус — тушеной курицы с ароматом букета специй.

124. ЖАРКОЕ ИЗ ЖЕЛУДКОВ И ФИЛЕ КУР
油爆雙脆

Куриные потроха (желудки) 200, курица 125, яйцо 1/4 шт., свиное сало 30, чеснок 12, лук зеленый 12, рисовая водка 10, крахмал 20, соевый соус 5, концентрат 5, соль 5. Вес порции 200 г.

Очищенные и промытые потроха нарезают небольшими

ломтиками, после чего на них делают неглубокие надрезы в виде косой клетки, опускают в кипящую воду и, когда она снова закипит, сейчас же откидывают.

Филе кур режут небольшими ломтиками, смачивают в смеси яичных белков и крахмала, разведенного холодной водой (1:1), и жарят во фритюре до образования бледной корочки.

В отдельной кастрюле приготовляют смесь, состоящую из долек чеснока, шинкованных в длину, зеленого лука, нарезанного кусочками длиной 0,5 *см*, крахмала, разведенного холодной водой (1:2), рисовой водки, соевого соуса, незаправленного куриного бульона, концентрата и соли.

При заказе на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира кладут подготовленные филе и желудки кур и при неоднократном встряхивании сковороды прогревают их. После этого добавляют приготовленную в отдельной посуде смесь (см. выше) и, не прекращая встряхивания сковороды, вливают растопленное свиное сало или куриный жир.

Внешний вид — горка из кусочков различных по окраске продуктов, слегка покрытая соусом коричневого цвета.

Вкус — жареной курицы с ароматом чеснока и лука.

125. ФИЛЕ КУР С ЯЙЦОМ
星月鸡

Курица 222, куриные яйца 2 шт., помидоры 59, грибы сянгу сушеные 3, лук зеленый 13, огурцы свежие 12, свекла 15, салат зеленый 10, крахмал 10, рисовая водка 10, концентрат 5, соль 1. Вес порции 200 г.

Помидоры ошпаривают, снимают кожицу, нарезают ломтиками и укладывают полумесяцем на середину тарелки. Вареное филе курицы нарезают ломтиками и укладывают на помидоры.

Яйца, сваренные вкрутую, очищают, разрезают фигурно пополам (поперек), вынимают желток. В растертый желток добавляют концентрат, мелкорубленый зеленый лук, слегка обжаренный на курином жире. Этот фарш кладут в отверстия яиц. После этого яйца устанавливают в ряд на тарелку сбоку полумесяца из помидоров и филе. На фарш из желтков кладут кружочек свежего огурца, а сверху огурца — кусочек вареной свеклы, нарезанной в виде полумесяца. На противоположную

сторону тарелки кладут четыре шляпки грибов сянгу одинакового размера, а на них — полумесяцы из вареной свеклы.

Подготовленные продукты ставят в специальное сито и держат на пару до подачи.

При заказе в сковороду наливают незаправленный куриный бульон (20 *г*), соевый соус, рисовую водку, кладут концентрат, соль и доводят до кипения, после чего снимают пену и, вращая сковороду, струйкой вливают крахмал, разведенный холодной водой (1:2), и растопленный куриный жир. После этого блюдо вынимают из сита, слегка поливают соусом и украшают листьями зеленого салата и полумесяцами из вареной свеклы.

Внешний вид — блюдо в виде звезд и полумесяца.

Вкус — вареной курицы, яиц и овощей с ароматом специй.

126. ФИЛЕ КУР, ТУШЕННОЕ С МОРКОВЬЮ
溜生鸡片胡羅卜

Курица 250, морковь 67, крахмал 15, свиное сало 30, рисовая водка 10, соевый соус 5, концентрат 5, соль 1, яйцо (белок) 1/4 шт., зеленый лук 12. Вес порции 200 г.

Филе кур нарезают ломтиками, смачивают в смеси яичных белков и крахмала, разведенного холодной водой (1:1), и жарят во фритюре до образования бледной корочки, после чего откидывают.

Зеленый лук очищают, промывают и нарезают кусочками длиной 2–3 *см*.

Сырую морковь очищают, фигурно нарезают ломтиками и варят до полуготовности, после чего зашпаривают в кипятке и откидывают.

При заказе на разогретую сковороду с небольшим количеством жира кладут зеленый лук, помешивая чумичкой, прожаривают его, а затем добавляют гарнир и, встряхивая, проваривают его до загустения, после чего кладут филе и, продолжая встряхивание сковороды, вливают растопленное свиное сало или куриный жир.

Внешний вид — ломтики филе и моркови в соусе темно-коричневого цвета.

Вкус — жареной курицы и моркови с ароматом букета специй.

127. ФИЛЕ КУР В ТОМАТНОМ СОУСЕ
炒蕃茄鸡片

Курица 222, яйцо (белок) 1/4 шт., свиное сало 30, томат-паста 50, рисовая водка 10, крахмал 15, концентрат 5, сахар 5. Вес порции 200 г.

Филе сырой курицы, нарезанное ломтиками, смачивают в яичном белке, смешанном с крахмалом, который предварительно разводят в холодной воде (1:1). После этого филе жарят во фритюре и откидывают.

Отдельно приготавливают смесь: томат-пасту, незаправленный куриный бульон, крахмал, разведенный холодной водой (1:2), концентрат, сахар, соль и рисовую водку смешивают в отдельной кастрюле.

При заказе на сильно нагретую сковороду с небольшим количеством жира выливают из кастрюли подготовленную томат-пасту и, непрерывно помешивая чумичкой (от себя), проваривают до загустения, после чего кладут филе, несколько раз встряхивают сковороду и вливают растопленное свиное сало или куриный жир.

Внешний вид — ломтики филе, смоченные томатным соусом.

Вкус — жареной курицы, приятно острый, с ароматом томатов и рисовой водки.

128. ФИЛЕ КУР ПО-ГУНБАО
宫保鸡丁

Курица 222, зеленый горошек 25, свиное сало 30, доубаньцзян 20, ростки бамбука сушеные 10, крахмал 15, яйцо (белок) 1/4 шт., концентрат 5, сахар 2, имбирь 5, лук зеленый 13. Вес порции 200 г.

Филе курицы нарезают кубиками (1 × 1 *см*), смачивают в яичном белке, смешанном с крахмалом, который предварительно разводят в холодной воде (1:1), и жарят во фритюре до образования бледной корочки, после чего откидывают.

При заказе на сильно нагретую сковороду с небольшим количеством жира вливают соус доубаньцзян, рисовую водку,

незаправленный бульон, кладут концентрат, соль, мелкорубленый свежий имбирь, сахар, репчатый лук, ростки бамбука, нарезанные кубиками, зеленый горошек и, неоднократно встряхивая сковороду, прожаривают продукты, после чего кладут филе, повторяют встряхивание и вливают растопленное свиное сало или куриный жир.

Внешний вид — измельченные кусочки филе в соусе темно-коричневого цвета.

Вкус — жареной курицы, достаточно острый, с ароматом имбиря.

129. ФИЛЕ КУР, ЖАРЕННОЕ С СОЕВОЙ ПАСТОЙ
酱爆鸡丁

Курица 222, соевая паста 25, свиное сало 30, соевый соус 5, рисовая водка 10, крахмал 15, яйцо (белок) 1/4 шт., сахар 10, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Филе курицы нарезают кубиками (1,5 × 1,5 *см*), смачивают в яичном белке, смешанном с крахмалом, который предварительно разводят в холодной воде (1:1), и жарят во фритюре до образования бледной корочки.

При заказе на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира кладут соевую пасту, сахар, концентрат и, непрерывно помешивая чумичкой (от себя), проваривают до загустения, а затем вливают рисовую водку, незаправленный куриный бульон (20 *г*), кладут филе кур и, продолжая встряхивание, вливают растопленное свиное сало или куриный жир.

Внешний вид — измельченные кусочки куриного филе в соусе темно-коричневого цвета.

Вкус — жареной курицы, достаточно острый, с ароматом имбиря.

130. ФИЛЕ КУР, ЖАРЕННОЕ С ПЕРЦЕМ
炒辣子鸡

Курица 222, лук репчатый 35, перец стручковый красный 10, яйцо 1/4 шт., крахмал 15, рисовая водка 10, свиное сало 30, соевый соус 5,

концентрат 5. Вес порции 200 г.

Филе курицы нарезают кубиками (1,5 × 1,5 *см*), смачивают в яичном белке, смешанном с крахмалом, который предварительно разводят в холодной воде (1:1). Смоченное филе жарят во фритюре до тех пор, пока на продукте не образуется бледная корочка. Красный стручковый перец очищают от семян и нарезают мелкими квадратиками. Репчатый лук нарезают кубиками.

При заказе на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира кладут стручковый красный перец, репчатый лук и, неоднократно встряхивая сковороду, прожаривают их, а затем кладут филе кур, концентрат, вливают соевый соус, рисовую водку и, вращая сковороду слева направо, вливают сначала крахмал, разведенный холодной водой (1:2), а затем растопленное свиное сало или куриный жир.

Внешний вид — горка из кусочков куриного филе, слегка политая соусом светло-коричневого цвета.

Вкус — жареной курицы, очень острый, с ароматом стручкового перца.

131. ФИЛЕ КУР, ЖАРЕННОЕ С ГОРОШКОМ
炒生鸡絲莞豆

Курица 222, зеленый горошек 35, свиное сало 30, яйцо 1/4 шт., крахмал 15, рисовая водка 10, зеленый лук 13, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Филе курицы, нарезанное тонкой соломкой, смачивают в яичном белке, смешанном с предварительно разведенным в холодной воде крахмалом (1:1), и жарят в не очень сильно нагретом фритюре. Когда на филе образуется бледная корочка, его откидывают.

При заказе на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира кладут зеленый горошек, концентрат, зеленый лук, нарезанный на кусочки длиной 2 *см*, вливают рисовую водку и соевый соус и, непрерывно встряхивая сковороду, прожаривают продукты. После этого кладут филе и повторяют встряхивание, а затем вливают растопленное свиное сало или куриный жир.

Внешний вид — горка из филе, нарезанного соломкой, смешанного с зеленым горошком.

Вкус — жареной курицы с ароматом рисовой водки.

132. ФИЛЕ КУР, ЖАРЕННОЕ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ
炒生鸡片菜花

Курица 222, цветная капуста 84, свиное сало 30, яйцо (белок) 1/4 шт., рисовая водка 10, крахмал 15, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Цветную капусту зачищают, вырезают кочерыжки, разбирают на кочешки, нарезают кусочками, промывают и зашпаривают до полуготовности в кипятке. Филе сырой курицы нарезают ломтиками, смачивают в яичном белке, смешанном с крахмалом, который предварительно разводят в холодной воде (1:1), и жарят во фритюре до образования бледной корочки.

При заказе на сильно нагретую сковороду с небольшим количеством жира кладут цветную капусту, филе, концентрат и, неоднократно встряхивая сковороду, прожаривают продукты, а затем вливают растопленное свиное сало или куриный жир.

Внешний вид — ломтики жареного филе, смешанные с кусочками цветной капусты, слегка смоченные жиром.

Вкус — жареной курицы и цветной капусты с ароматом рисовой водки.

133. ФИЛЕ КУР, ЖАРЕННОЕ С ПОМИДОРАМИ
炒生鸡片西紅柿

Курица 222, свежие помидоры 35, свиное сало 30, соевый соус 5, крахмал 15, концентрат 5, рисовая водка 10. яйцо 1/4 шт. Вес порции 200 г.

Филе курицы нарезают ломтиками, смачивают в яичном белке, смешанном с крахмалом, который предварительно разводят в холодной воде (1:1), и жарят во фритюре до образования бледной корочки. Свежие помидоры промывают, срезают плодоножку, зашпаривают в кипятке, снимают кожицу и нарезают дольками.

При заказе на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира кладут куриное филе, помидоры, концентрат, вливают рисовую водку, соевый соус и незаправленный бульон (20 *г*). Неоднократно встряхивая сковороду, продукты прожаривают, а затем вливают растопленное свиное сало или

куриный жир.

Внешний вид — горка ломтиков филе и помидоров, нарезанных дольками, слегка смоченная жиром.

Вкус — жареной курицы с ароматом рисовой водки.

134. ФИЛЕ КУР, ЖАРЕННОЕ С ЛУКОМ
炒子鸡

Курица 222, лук репчатый 35, яйцо (белок) шт., свиное сало 30, крахмал 15, рисовая водка 10, соевый соус 5, концентрат 5, сахар 5. Вес порции 200 г.

Филе курицы нарезают кубиками (1,5×1,5 см), смачивают в яичном белке, смешанном с крахмалом, который предварительно разводят в холодной воде (1:2), и жарят во фритюре до образования бледной корочки.

При заказе на сильно нагретую сковороду с небольшим количеством жира кладут нарезанный кубиками репчатый лук и, встряхивая сковороду, прожаривают его. После этого добавляют куриное филе, концентрат, соевый соус, рисовую водку и продолжают встряхивание, а затем вливают растопленное свиное сало или куриный жир.

Внешний вид — горка измельченного жареного куриного филе, смешанного с луком, слегка смоченная жиром.

Вкус — жареной курицы и лука с ароматом специй.

135. РУБЛЕНОЕ ФИЛЕ КУР В СОУСЕ
芙蓉鸡片

Курица 250, яйца (белки) 2 шт., свиное сало 30, рисовая водка 10, крахмал 20, концентрат 5, зеленый лук 13. Вес порции 200 г.

Филе курицы пропускают 2–3 раза через мясорубку с мелкой решеткой, после чего вливают белки яиц, рисовую водку, кладут концентрат, соль и хорошо перемешивают. Зеленый лук нарезают длиной 2 *см*.

При заказе кусочки фарша опускают во фритюр (не очень горячий) и держат в нем до тех пор, пока они не всплывут на поверхность, а затем откидывают. Далее на сковороду вливают

рисовую водку, незаправленный куриный бульон (20 *г*), концентрат, соль и доводят до кипения, после чего снимают пену и струйкой вливают сначала крахмал, разведенный холодной водой (1:2), а затем растопленное свиное сало или куриный жир. В приготовленный соус кладут жареное филе, встряхиванием перемешивают его с соусом и кладут зеленый лук, нарезанный длиной 2 *см*.

Внешний вид — кусочки фарша белого цвета, покрытые соусом такого же цвета.

Вкус — паровых рубленых куриных котлет с ароматом рисовой водки.

136. КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ФИЛЕ КУР
鍋爆鸡

Курица 80, яйцо 1 шт., сало свиное 20, крахмал 15, соевый соус 5, пшеничная мука 5, концентрат 5, лук зеленый 12. Вес порции 100 г.

Филе курицы пропускают 2–3 раза через мясорубку с мелкой решеткой, после чего добавляют белки яиц, крахмал, предварительно разведенный холодной водой (1:1), концентрат, соль и хорошо размешивают. Приготовленную котлетную массу набирают чумичкой и жарят, так же как оладьи, с обеих сторон на разогретой сковороде с небольшим количеством жира (лучше куриного).

При заказе жареные котлеты обваливают в муке, смачивают в смеси взбитых яиц и крахмала, предварительно разведенного в холодной воде (1:1), жарят во фритюре и откидывают. После этого котлеты перекладывают на сковороду, вливают незаправленный бульон (20 *г*), добавляют концентрат, соль, ставят на огонь и держат до тех пор, пока жидкость не испарится. Перед отпуском котлеты нарезают кусочками, кладут на тарелку и посыпают зеленым луком, нарезанным длиной 2 см.

Внешний вид — котлеты, нарезанные кусочками и посыпанные зеленым луком.

Вкус — жареных рубленых куриных котлет с ароматом специй.

137. КЛЕЦКИ ИЗ КУРИЦЫ ПАРОВЫЕ
燕菜捲

Курица 125, ласточкино гнездо сушеное 5, трепанги сушеные 4, ветчина 15, яйцо (белок) 1/4 шт., концентрат 5. Для соуса: куриный бульон 50, молоко 20, концентрат 5, крахмал 10, жир 20. Вес порции 200 г.

Подготовленное ласточкино гнездо (стр. 184) тщательно отжимают от воды. Трепанги также отжимают от воды и вместе с ветчиной мелко рубят ножом. Куриное филе 2–3 раза пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. В измельченное мясо кладут белки яиц, концентрат, трепанги, ветчину, соль и хорошо перемешивают.

После этого на полотняную салфетку или марлю кладут тонким слоем ласточкино гнездо, а на него приготовленный фарш и свертывают салфетку вместе с фаршем в виде трубочки. Затем, освободив фарш от салфетки, режут его на кусочки по 1–2 *см*, кладут на тарелку или фарфоровое блюдо и варят на пару в специальном сите до готовности в течение 3–5 минут.

При заказе вареные клецки кладут на тарелку и поливают одновременно приготовленным соусом. Для соуса на сковороду наливают незаправленный куриный бульон, молоко, кладут концентрат и доводят до кипения, а затем, вращая сковороду слева направо, вливают сначала крахмал, разведенный холодной водой (1:2), а потом растопленные жиры.

Внешний вид — кусочки провернутого фарша одинаковой величины в соусе молочного цвета.

Вкус — паровых куриных рубленых котлет с ароматом кипяченого молока.

138. КУРИЦА С ЛАПШОЙ ДОМАШНЕЙ
鸡絲湯麵

Мука пшеничная 30 %-ная 125, вода 55, куры 110, соевый соус 5 концентрат 5, рисовая водка 10, имбирь 10, квасцы 1. яйцо 1/5 шт., соль 5. Вес порции 350 г.

Мякоть вареной курицы нарезают соломкой, муку просеивают на стол, делают в ней воронкообразное углубление, вливают воду, яйца и замешивают крутое, как для обычной лапши, тесто. После этого тесто раскатывают в тонкий пласт, не разрезая,

свертывают в виде гармони и нарезают соломкой.

При заказе готовую лапшу опускают в кипящую воду, варят до готовности, откидывают в холодную воду, промывают, снова откидывают и кладут в пиалу, добавляют нарезанную курицу и наливают заправленный бульон.

Внешний вид — отварная лапша и нарезанная соломкой мякоть кур, залитые небольшим количеством прозрачного бульона.

Вкус — крепкого куриного бульона с ароматом специй.

139. УТКА ПО-ПЕКИНСКИ
北京烤鴨

Утка 320, зеленый лук 23, ячменная патока 100, соус тяньмяньцзян 25, блинчики 2 шт. Вес порции 75 г.

Подготовленную утку (стр. 114) подвешивают за горловину (на расстоянии 5 *см* от грудки) на специальный крючок, обливают сначала крутым кипятком, а затем ячменной патокой и оставляют на 10–12 часов в помещении с притоком свежего воздуха.

На следующий день утку еще раз обливают ячменной патокой и коптят в специальной печи, причем подвешивать утку для копчения надо так, чтобы филейная часть была обращена к задней стенке печи и тушки не соприкасались друг с другом. Дрова для топки печи должны быть сухими.

По мере того как утки в процессе копчения станут приобретать коричневый цвет, их надо поворачивать. Кроме того, дважды за время копчения уток их надо вынимать из печи и держать над огнем не более минуты (чтобы нижняя часть уток подрумянилась), но не просто держать над огнем, а поворачивать из стороны в сторону. Копчение уток продолжается 30–45 минут.

После копчения утку снимают с крючка и сливают через боковое отверстие жидкость, образовавшуюся в процессе копчения.

При заказе горячую утку нарезают у стола заказчика. Режут утку ломтиками, начиная от горловины филейной части. К утке подают зеленый лук, нарезанный дольками длиной 3–4 *см*, блины хэебин и соус тяньмяньцзян.

Этот соус можно заменить соусом кабуль, или южным, любительским или московским.

Каркасы уток используют для варки бульонов. Этот бульон обычно подают, когда заказывают целую утку. Для приготовления

бульона кости утки кладут в кастрюлю с водой и доводят до кипения, после чего кладут свежую капусту и вермишель из гороха маш, заправляют концентратом, солью.

В московском ресторане «Пекин» утку, нарезанную ломтиками, отпускают также порциями. На тарелку посередине кладут подготовленные ломтики мякоти утки, а с боков лук и блины; соус подают отдельно.

Внешний вид — горка ломтиков жареного мяса, положенная на тарелке, с боков которой уложен зеленый лук и блины.

Вкус — жареной утки, исключительно приятный, мясо нежное, сочное, с хрустящей корочкой.

140. УТКА В БЕЛОМ СОУСЕ
清蒸白鴨

Утка 1 шт. (283 г на порцию), репчатый лук 13, рисовая водка 10, имбирь 10, кунжутное масло 5, концентрат 5, корица, гвоздика, петрушка по 1. Выход 1 шт. (100 г на порцию).

Подготовленную утку рубят вдоль спинки и ошпаривают кипятком, после чего кладут в глиняную миску, вливают куриный бульон, кладут ароматические приправы и специи и варят на пару до мягкости.

При заказе утку целой тушкой кладут на блюдо разрубом вниз и поливают бульоном, в котором она варилась.

Внешний вид — целая тушка утки в соусе белого цвета.

Вкус — вареной утки с ароматом букета специй.

141. УТКА В КОРИЧНЕВОМ СОУСЕ
清蒸炉鴨

Утка 1 шт. (283 г на порцию), соевый соус 30 (25 г подается отдельно), рисовая водка 10, имбирь 10, концентрат 5, перец 1, зеленый лук 13. Выход 1 шт. (100 г на порцию).

Подготовленную утку коптят до полуготовности (до бледно-коричневой корочки), после чего ее вынимают из печи, рубят на

небольшие куски, кладут в глиняную миску, вливают незаправленный бульон (200–300 *г*), добавляют рисовую водку, соевый соус, концентрат, настой имбиря, соль, душистый перец, имбирь и варят на пару до готовности (стр. 14).

При заказе утку укладывают на блюдо так, чтобы сохранилась форма целой тушки, поливают бульоном, в котором она варилась, и посыпают зеленым луком, нарезанным длиной 2 *см*.

Внешний вид — целая тушка утки в соусе коричневого цвета.

Вкус — тушеной утки с ароматом специй.

142. УТКА, ЖАРЕННАЯ С ПЕРЦЕМ
炒燒鴨絲青椒

Утка 320, свиное сало 30, перец зеленый 133, соевый соус 5, рисовая водка 10, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Филе копченой утки снимают с кости и нарезают соломкой. Зеленый перец очищают от семян и нарезают также соломкой.

При заказе на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира кладут перец и встряхиванием сковороды обжаривают его, после чего кладут филе утки, концентрат, вливают заправленный бульон (20 *г*), рисовую водку, соевый соус, настой имбиря, концентрат. Встряхиванием сковороды перемешивают продукты и вливают растопленный жир.

Внешний вид — продукты, нарезанные соломкой, слегка смоченные жиром.

Вкус — жареной утки и овощей с ароматом соевого соуса.

143. УТКА ХРУСТЯЩАЯ
香酥鴨

Утка 1 шт. (283 г на порцию), свиное сало 30, рисовая водка 10, имбирь 10, петрушка 10, укроп 10, помидоры 57, огурцы 53, лук репчатый 13, лук зеленый 13, соевый соус 5, сахар 5, концентрат 5, бадьян, гвоздика, корица, душистый перец по 1. Выход 1 шт. (100 г на порцию).

Подготовленную для копчения утку (стр. 114) рубят вдоль спинки, кладут в глиняную миску, вливают незаправленный бульон (200 *г*), рисовую водку, соевый соус, настой имбиря, кладут концентрат и ароматические приправы и специи и оставляют в охлажденном месте для маринования на 3–4 часа. После этого миску вместе с содержимым ставят в сито и варят на пару до мягкости.

При заказе сваренную утку обжаривают во фритюре до образования золотистой корочки, после чего ее откидывают и целой тушкой (разрубом вниз) кладут на блюдо. Украшают утку ломтиками свежих помидоров, огурцов и зеленого лука, нарезанного длиной 3–4 *см*.

Внешний вид — утка, оформленная свежими овощами.

Вкус — жареной утки с ароматом букета специй.

144. РАГУ ИЗ ПОТРОХОВ
炒市件

Потроха домашней птицы 200, грибы муэр 3, соевый соус 5, свиное сало 30, зеленый лук 13, репчатый лук 13, чеснок 13, крахмал 10, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Сердце и печенку домашней птицы, лучше одних уток, после соответствующей подготовки нарезают небольшими ломтиками, а желудок — на четыре части в длину и на каждой части желудка, кроме того, делают надрезы в виде косой клетки (но не прорезают до конца). Затем потроха ошпаривают, промывают, откидывают и жарят во фритюре.

Одновременно в отдельную кастрюлю кладут отжатые от воды и нарезанные ломтиками грибы муэр, концентрат, зеленый лук, нарезанный длиной 2 *см*, мелкорубленый репчатый лук и чеснок, соль, вливают незаправленный бульон (20 *г*), рисовую водку, соевый соус, настой имбиря, крахмал, разведенный холодной водой (1:2).

При заказе на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира кладут потроха, встряхивая сковороду, прогревают их, после чего выливают из кастрюли смесь из грибов и других продуктов и, встряхивая сковороду, перемешивают и вливают растопленный жир.

Внешний вид — горка измельченных потрохов в соусе.

Вкус — потрохов домашней птицы с ароматом специй.

Мясо

Мясо — очень ценный продукт, источник белков — важнейших пищевых веществ, необходимых для нормального развития и жизнедеятельности человеческого организма.

Белки мяса по своему составу близки к белкам тканей организма человека. В них содержатся все аминокислоты, необходимые для построения клеток и тканей человеческого организма. Поэтому белки мяса относятся к числу полноценных. Помимо белков в мясе содержится жир, минеральные соли, а также экстрактивные вещества. Экстрактивные вещества придают бульону и мясным блюдам особый вкус и возбуждают аппетит.

Жир улучшает вкус мяса и повышает его пищевую ценность. Особенно ценится мясо, в котором жир отложился между волокнами, придав ему «мраморность». Однако излишнее

количество жира ухудшает качество мяса и ограничивает возможность его использования при приготовлении блюд.

В предприятия общественного питания говядина поступает целыми тушами, полутушами и четвертинами; баранина — целыми тушами, свинина — полутушами или тушами. Мясо может поступать в небольшие предприятия более мелкими частями в виде отдельных отрубов туш.

Остывшее, охлажденное мясо обмывают, обсушивают и разделывают, т. е. делят на части, которые обваливают и зачищают. Мороженое мясо предварительно оттаивают.

Оттаивать мясо нужно медленно и, по возможности, целыми тушами или крупными частями. Быстрое оттаивание, особенно мелких частей, снижает питательную ценность и вкусовые качества мяса. Для оттаивания мороженое мясо помещают в холодильную камеру, в которой поддерживают температуру в пределах 3–8°. В зависимости от вида мяса и величины кусков оттаивание продолжается от 1 до 3 суток. При таких условиях оттаивания мышечные волокна почти полностью впитывают выделившийся при оттаивании мясной сок и тем самым восстанавливают свои первоначальные качества.

В предприятиях, где отсутствуют необходимые условия, мясо оттаивают в заготовочном цехе или на кухне, при температуре 18–20°. При таких условиях оттаивания мышечные волокна не успевают полностью впитать выделившийся мясной сок, вследствие чего часть питательных веществ теряется и мясо не восстанавливает своих первоначальных качеств; такое мясо после тепловой обработки получается менее сочным.

Обмывают мясо проточной водой, температура которой должна быть не выше 25°. Особенно загрязненные места и клейма срезают ножом или счищают травяной щеткой.

Обсушивают мясо в подвешенном состоянии в специальном помещении или на решетках, расположенных над моечными ваннами.

Разделка туши складывается из следующих операций: разрубка туши, обвалка частей туши, зачистка кусков мякоти и костей.

Говяжьи туши разрубают на следующие части: лопатку, шею, толстый край (спинная часть), покромку, грудинку, вырезку, заднюю ногу (внутренняя боковая, наружная, верхняя части), тонкий край (поясничная часть) и пашину.

Для приготовления блюд китайской кухни в ассортименте, рекомендуемом в данной книге, используется вырезка и части задней ноги.

Вырезку зачищают, отделяя прилегающий к ней по всей

длине толстый слой мякоти, состоящий из мышц, и срезают сухожилия и пленки. В зачищенном виде вырезка представляет собой мускул, покрытый тонким слоем пленок. При нарезке вырезки на кусочки для приготовления блюд пленку срезают. Из вырезки приготавливают блюда в жареном виде. От частей задней ноги срезают сухожилия, пленки, отделяют излишний жир. Эти части мяса используют главным образом для приготовления блюд в тушеном виде.

Бараньи и свиные туши разрубают на пять основных частей: лопатки, шея, корейка, грудинка, окорок (задние ноги). Полученные части мяса обваливают и зачищают. Обвалка состоит в том, что от костей отделяют мякоть. При зачистке отделяют грубые сухожилия и пленки. Кроме того, при зачистке срезают излишний жир. У грудинки с внутренней стороны по середине ребер надрезают пленку, что облегчает удаление костей после ее варки. Из мякоти задней ноги, корейки и грудинки баранины и свинины приготовляют в основном блюда в отварном, тушеном и жареном виде.

При обработке свиных почек на наружной их стороне делают поперечные надрезы. Например, для блюда «Почки в коричневом соусе» почку разрезают в длину пополам, из каждой половинки вырезают жир, удаляют пленку, надрезают сначала наискось, а затем поперек косых надрезов и разрезают на ломтики. Нарезают почки на ломтики в два приема: сначала надрезают ломтик, а затем отрезают его от почки. Для приготовления блюда «Почки свиные жареные с грибами и луком» у обеих половинок почки также зачищают жир и пленку, на зачищенных местах делают продольные неглубокие надрезы, а затем поперек этих надрезов разрезают почки на ломтики произвольной формы.

Для приготовления китайских блюд используется также свинина, маринованная в соевом соусе, и вяленый окорок.

Свинину, маринованную в соевом соусе, перед использованием замачивают в теплой воде в течение 10–12 часов, после чего варят до готовности, охлаждают, удаляют с поверхности кожу, зачищают мясо от темных пятен и затем хранят в холодильном шкафу. Потери при варке и зачистке свинины составляют 40 %.

Вяленый свиной окорок разрубают на части, замачивают в холодной воде в течение 10–12 часов и отваривают до готовности. После этого окорок охлаждают, удаляют кости, срезают кожу и хранят в холодильном шкафу. Потери при варке, удалении костей и кожи составляют 60 %.

Наиболее распространенным способом тепловой обработки мяса в китайской кухне является жарение. Жарят мясо на очень

сильном огне; сковороду с обжариваемым мясом непрерывно встряхивают над огнем, в результате чего обеспечивается более равномерное воздействие на него тепла. В процессе жарения, под влиянием высокой температуры, в мясе образуются ароматические вещества, придающие блюду приятный вкус и аромат.

Для жарения мясо нарезают ломтиками, кубиками или в виде соломки. Кусочки мяса жарят в натуральном виде или предварительно смачивают в смеси яичного белка с крахмалом. Крахмал разводят холодной водой (1:1).

Для приготовления блюд в китайской кухне мясо также тушат. Тушат мясо крупными кусками по 400–500 *г* и мелкими кусочками. Подготовленное мясо сначала обжаривают на сковороде или во фритюре, затем добавляют бульон, соевый соус, рисовую водку, концентрат и другие приправы и тушат до готовности.

Гарниры ко вторым блюдам в китайской кухне не приготовляют.

Ростки бамбука, зеленый горошек, красный перец, цветы хуанхуа, белокочанная и цветная капуста, репчатый и зеленый лук и другие овощи используются как компоненты с мясными продуктами.

Для придания готовым блюдам особой пикантности и остроты подают соевый соус.

145. СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ
糖醋肉片

Свинина 118, яйцо (белок) шт., крахмал 20, свиное сало 30, имбирь свежий 10, репчатый лук 12. Для соуса: соевый соус 5, рисовая водка 10, крахмал 10, сахар 25, уксус 5, концентрат 5. Вес порции 150 г.

Зачищенную мякоть задней ноги или корейки нарезают ломтиками. Подготовленные репчатый лук и имбирь нарезают соломкой.

При заказе ломтики свинины смачивают в смеси яичного белка с крахмалом, причем крахмал предварительно разводят холодной водой (1:1). Жарят свинину во фритюре, по готовности откидывают. Затем на эту же сковороду, оставив на ней немного жира, кладут подготовленные лук и имбирь и при неоднократном встряхивании слегка обжаривают, после чего кладут свинину и

вливают заранее приготовленную в отдельной кастрюле смесь, состоящую из незаправленного куриного бульона (20 *г*), рисовой водки, соевого соуса, концентрата, уксуса, сахара и крахмала, разведенного холодной водой (1:2), перемешивают путем встряхивания и вливают растопленное свиное сало.

Внешний вид — кусочки свинины в густом соусе коричневого цвета.

Вкус — жареной свинины и кисло-сладкого соуса с ароматом специй.

146. СВИНИНА ЖАРЕНАЯ С БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТОЙ
炒肉片洋白菜

Свинина 118, белокочанная капуста свежая 125, свиное сало 30, соевый соус 5, рисовая водка 10, имбирь 10, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Мякоть задней ноги или корейки зачищают и нарезают ломтиками. Подготовленный кочан свежей капусты разрезают на 2–4 части, вырезают кочерыжку и нарезают небольшими квадратиками, после чего варят до полуготовности и откидывают.

При заказе на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира кладут свинину и, неоднократно встряхивая, жарят до готовности, затем кладут подготовленную капусту, вливают заправленный бульон (20 *г*), рисовую водку, соевый соус, кладут концентрат и, повторяя встряхивание, перемешивают. После этого вливают растопленное свиное сало.

Внешний вид — ломтики свинины, перемешанные с кусочками капусты, слегка смоченные жиром.

Вкус — жареной свинины и капусты с ароматом соевого соуса.

147. СВИНИНА ЖАРЕНАЯ С СЫЧУАНЬСКОЙ КАПУСТОЙ
炒猪肉片榨菜

Свинина 118, сычуаньская капуста маринованная 100, свиное сало 30, соевый соус 5, рисовая водка 10, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Маринованную сычуаньскую капусту нарезают ломтиками, кладут в холодную воду на 10–15 минут, после чего откидывают и хранят без воды в холодном месте. Мякоть задней ноги или корейки зачищают и нарезают тонкими ломтиками.

При заказе подготовленную свинину кладут на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира и, встряхивая, прожаривают, а затем добавляют сычуаньскую капусту, концентрат, вливают соевый соус, рисовую водку, незаправленный куриный бульон (20 *г*) и снова встряхивают, после чего вливают растопленное свиное сало.

Внешний вид — ломтики свинины, перемешанные с кусочками капусты, слегка смоченные жиром.

Вкус — жареной свинины, достаточно острый, с ароматом соевого соуса.

148. СВИНИНА, ЖАРЕННАЯ С ГРИБАМИ
炒暈素猪肉

Свинина 118, грибы муэр сушеные 2, ростки бамбука сушеные 10, яйцо (белок) 1/4 шт., крахмал 20, свиное сало 30, соевый соус 5, рисовая водка 10, лук зеленый 13, чеснок 13, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Мякоть задней ноги или корейки зачищают и нарезают ломтиками. Подготовленные ростки бамбука и грибы муэр отжимают от воды и нарезают ломтиками, дольки очищенного чеснока шинкуют в длину. Обработанный зеленый лук нарезают кусочками длиной 2 *см*.

При заказе свинину смачивают в смеси белка с крахмалом, разведенным холодной водой (1:1), и жарят во фритюре до тех пор, пока не образуется светло-коричневая корочка. На сильно нагретую сковороду с небольшим количеством жира кладут грибы муэр, ростки бамбука и, встряхивая сковороду, прожаривают их. После этого на сковороду кладут свинину и вливают заранее подготовленную в отдельной кастрюле смесь, состоящую из заправленного бульона (20 *г*), рисовой водки, концентрата, соевого соуса, настоя имбиря, соли, лука, чеснока и крахмала, разведенного холодной водой (1:2). Продукты прожаривают, встряхивая сковороду, не более полминуты и вливают растопленное свиное сало.

Внешний вид — горка из кусочков разноцветных продуктов в соусе светло-коричневого цвета.

Вкус — жареной свинины и чеснока с ароматом соевого соуса.

149. СВИНИНА, ЖАРЕННАЯ С ВЕРМИШЕЛЬЮ
炒肉片木耳粉条

Свинина 118, вермишель из гороха маш сушеная 20, свиное сало 30, грибы муэр сушеные 2, соевый соус 5, рисовая водка 10, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Вермишель, приготовленную из гороха маш, и грибы муэр отжимают от воды. Мякоть задней ноги или корейки зачищают и нарезают ломтиками.

При заказе свинину кладут на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира и при неоднократном встряхивании жарят до готовности, после чего кладут грибы муэр и вермишель, вливают заправленный бульон (20 *г*), соевый соус, рисовую водку, добавляют концентрат и настой имбиря, повторяют встряхивание и вливают растопленное свиное сало.

Внешний вид — вермишель с кусочками свинины в соусе светло-коричневого цвета.

Вкус — жареной свинины с ароматом соевого соуса и концентрата.

130. СВИНИНА, ЖАРЕННАЯ С СОЕВОЙ ПАСТОЙ
酱爆肉丁

Свинина 118, соевая паста 25, яйцо (белок) 1/4 шт., крахмал 20, свиное сало 30, соевый соус 5, рисовая водка 10, сахар 10, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Зачищенную мякоть задней ноги или корейки нарезают небольшими кубиками и смачивают в смеси белка с крахмалом, разведенным холодной водой (1:1).

При заказе свинину жарят во фритюре до образования бледной корочки и откидывают. На сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира кладут соевую пасту, сахар, концентрат, вливают рисовую водку, соевый соус, куриный бульон (20 *г*) и, непрерывно помешивая чумичкой (от себя),

проваривают до загустения, после чего кладут свинину, встряхивают, перемешивают и вливают растопленное свиное сало.

Внешний вид — кусочки свинины в соусе темно-коричневого цвета.

Вкус — жареной свинины, достаточно острой, с ароматом рисовой водки.

151. СВИНИНА, ЖАРЕННАЯ С ПЕРЦЕМ
炒辣子肉丁

Свинина 148, красный перец сушеный 10, свиное сало 30, соевый соус 5, рисовая водка 10, крахмал 20, репчатый лук 39, зеленый лук 13, яйцо (белок) 1/4 шт., концентрат 5. Вес порции 200 г.

Мякоть свинины зачищают и нарезают мелкими кубиками. Из красного стручкового перца удаляют семена и нарезают на кусочки квадратной формы. Подготовленный репчатый лук нарезают кубиками и зеленый — кусочками длиной 2 см.

При заказе кусочки свинины смачивают в смеси белка с крахмалом, разведенным холодной водой (1:1), жарят во фритюре и откидывают. На эту же сковороду, оставив на ней немного жира, кладут красный стручковый перец и, встряхивая, слегка его обжаривают. Затем кладут свинину, концентрат, вливают соевый соус и, встряхивая сковороду, прогревают продукты, после чего добавляют растопленное свиное сало.

Внешний вид — небольшие кусочки мяса, лука, перца, уложенные на тарелку в виде горки и слегка политые соусом светло-коричневого цвета.

Вкус — жареной свинины с луком, достаточно острый, с ароматом соевого соуса.

152. СВИНИНА, ЖАРЕННАЯ С ПОЧКАМИ И ПЕЧЕНКОЙ
爆三樣

Свинина жирная 87, почки 125, свиная печенка 75, лук зеленый 13, чеснок 13, крахмал 30, свиное сало 30, соевый соус 5, рисовая водка 10, уксус 5, концентрат 5. Вес порции

200 г.

Зачищенную мякоть задней ноги или корейки нарезают ломтиками и, встряхивая на огне сковороду, обжаривают мясо в небольшом количестве жира. Почки распластывают, зачищают от пленок и жира, затем на каждой половинке почки с внутренней ее стороны делают продольные и поперечные надрезы в виде косой клетки, после чего нарезают ломтиками и ошпаривают кипятком. Печенку зачищают от пленки, нарезают тонкими ломтиками и смачивают в смеси белка с крахмалом, разведенным в холодной воде (1:1).

Обработанный зеленый лук нарезают кусочками длиной 2 *см*, очищенные дольки чеснока шинкуют в длину.

При заказе на сильно разогретую сковороду с большим количеством жира (фритюр) одновременно кладут почки и печенку и сейчас же сливают жир, оставив на сковороде лишь небольшое количество. На эту же сковороду кладут обжаренную свинину, вливают подготовленную в отдельной кастрюле смесь из незаправленного куриного бульона (20 *г*), соевого соуса, рисовой водки, крахмала, разведенного холодной водой (1:2), зеленого лука, чеснока, уксуса и концентрата, прожаривают продукты и перемешивают, встряхивая сковороду. После этого вливают растопленное свиное сало.

Внешний вид — ломтики жареной свинины, фигурно нарезанные почки и печенка, посыпанные зеленым луком и чесноком, слегка смоченные соусом светло-коричневого цвета.

Вкус — жареной свинины, почек и печенки с чесноком и ароматом специй.

153. СВИНИНА, ЖАРЕННАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ
蕃茄猪肉加莞豆

Свинина 118, свиное сало 30, томат-паста 50, зеленый горошек 30, крахмал 20, соевый соус 5, рисовая водка 10, яйцо (белок) 1/4 шт., концентрат 5, сахар 5. Вес порции 200 г

Зачищенную мякоть задней ноги или корейки нарезают ломтиками.

При заказе подготовленную свинину смачивают в смеси белка и крахмала, разведенного холодной водой (1:1), жарят во фритюре до образования бледной корочки и откидывают.

Одновременно на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира вливают, при непрерывном помешивании чумичкой (от себя), заранее подготовленную в отдельной кастрюле смесь, состоящую из томата-пасты, концентрата, крахмала, разведенного холодной водой (1:2), жженого сахара, незаправленного куриного бульона (20 *г*), соевого соуса, рисовой водки, и проваривают смесь до загустения.

По готовности кладут зеленый горошек, жареную свинину и встряхиванием перемешивают, а затем вливают растопленное свиное сало.

Внешний вид — кусочки свинины в томатном соусе. Вкус — жареной свинины и кисло-сладкого соуса с ароматом специй.

154. СВИНИНА ЖАРЕНАЯ ПО-ГУНБАО
宫保肉丁

Свинина 118, ростки бамбука сушеные 10, зеленый горошек консервированный 31, свиное сало 30, соевый соус 5, рисовая водка 10, соус доубаньцзян 20, имбирь свежий 10, зеленый лук 13, крахмал 20, яйцо (белок) шт., концентрат 5, сахар 2. Вес порции 200 г.

Мякоть задней ноги или корейки зачищают и нарезают небольшими кубиками. Подготовленные ростки бамбука нарезают кубиками. Имбирь мелко рубят.

При заказе свинину смачивают в смеси белка и крахмала, разведенного в холодной воде (1:1), жарят во фритюре до образования бледной корочки и откидывают. Одновременно на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира вливают соус доубаньцзян, кладут концентрат, имбирь, зеленый лук, нарезанный кусочками длиной 2 *см*, ростки бамбука, зеленый горошек, вливают заправленный бульон (20 *г*), соевый соус, рисовую водку, концентрат, настой имбиря и, встряхивая сковороду на огне, прожаривают продукты.

После этого кладут свинину, повторяют встряхивание и вливают растопленное свиное сало.

Внешний вид — кусочки свинины в соусе темно-коричневого цвета.

Вкус — жареной свинины, достаточно острый, с ароматом имбиря.

155. СВИНИНА, ЖАРЕННАЯ С ЧЕСНОКОМ И ЛУКОМ
炸烹通脊

Свинина 148, яйцо (белок) 1/4 шт., крахмал 20, свиное сало 30, зеленый лук 13, чеснок 13, имбирь свежий 10, соевый соус 5, рисовая водка 10, концентрат 5, уксус 5. Вес порции 200 г.

Зачищенную мякоть задней ноги или корейки нарезают небольшими кусочками. Подготовленные дольки чеснока шинкуют в длину. Имбирь мелко измельчают. Зеленый лук нарезают кусочками длиной 2 *см*.

При заказе свинину смачивают в смеси белка с крахмалом, разведенным в холодной воде (1:1), жарят во фритюре и откидывают. На эту же сковороду, оставив на ней немного жира, кладут зеленый лук, чеснок, имбирь и, встряхивая сковороду на огне, обжаривают продукты. После этого кладут свинину, добавляют подготовленную в отдельной кастрюле смесь из соевого соуса, рисовой водки, концентрата, уксуса, незаправленного куриного бульона (20 *г*), настоя имбиря, повторяют встряхивание и вливают растопленное свиное сало.

Внешний вид — кусочки свинины, слегка политые жиром и посыпанные шинкованным чесноком и зеленым луком, нарезанные на кусочки длиной 1–2 *см*.

Вкус — жареной свинины с ароматом чеснока.

156. СВИНИНА ФРИ КУСОЧКАМИ
軟炸肉塊

Свинина 118, яйцо 1/4 шт… свиное сало 30, крахмал 30, концентрат 5. Вес порции 100 г.

Мякоть задней ноги или корейки зачищают и нарезают небольшими кусочками.

При заказе подготовленные кусочки свинины смачивают в смеси взбитых яиц, соевого соуса и крахмала, разведенного водой (1:1), и жарят во фритюре. По готовности откидывают и кладут на тарелку, на борт которой насыпают душистый перец, смешанный с солью. Перед смешиванием душистый перец необходимо подсушить, размельчить, после чего просеять.

Внешний вид — кусочки жареной свинины коричневого цвета.

Вкус — жареной свинины с ароматом душистого перца.

157. КОТЛЕТА СВИНАЯ ОТБИВНАЯ
鍋爆肉

Свиная корейка 118, яйцо 1 шт., мука 10, соевый соус 5, репчатый лук 13, чеснок 12, свиное сало 10, зеленый лук 13, концентрат 5. Вес порции 150 г.

Мякоть свиной корейки зачищают, нарезают порционными кусками (один на порцию), перерезают в нескольких местах сухожилия и слегка отбивают боковой стороной ножа или тяпкой. Подготовленную котлету маринуют в течение 10–15 минут в соевом соусе, смешанном с концентратом, мелкорубленым репчатым луком и мелкоизмельченным чесноком.

При заказе котлеты обваливают в муке, смачивают во взбитом яйце и жарят во фритюре до готовности, а затем откидывают. После этого котлету кладут на сковороду, добавляют незаправленный куриный бульон, концентрат, закрывают крышкой и держат на слабом огне до тех пор, пока жидкость не испарится.

Перед отпуском котлету нарезают на куски квадратной формы, кладут на тарелку и посыпают зеленым луком, нарезанным на кусочки длиной 2 *см*.

Внешний вид — кусочки жареного мяса коричневого цвета, нарезанные на квадратики.

Вкус — жареной свинины и яиц с ароматом специй.

158. СВИНИНА ЖАРЕНАЯ С СЫЧУАНЬСКОЙ КАПУСТОЙ (РУБЛЕНАЯ)
炒肉末榨菜

Свинина 118, сычуаньская капуста 100, свиное сало 30, соевый соус 5, рисовая водка 10, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Зачищенную мякоть задней ноги свиной туши нарезают на мелкие куски и пропускают через мясорубку с крупной решеткой

или рубят ножом.

Сычуаньскую капусту кладут в холодную воду на 10–15 минут, откидывают, тщательно отжимают от воды и также пропускают через мясорубку с крупной решеткой или рубят ножом.

При заказе на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира кладут свинину и жарят ее при неоднократном встряхивании сковороды на огне. После этого кладут сычуаньскую капусту, концентрат, вливают рисовую водку, соевый соус, незаправленный куриный бульон (20 *г*), настой имбиря, концентрат, соль, смешивают продукты, встряхивая сковороду, и вливают растопленное свиное сало, пережаренное с душистым перцем, бадьяном и луком.

Внешний вид — горка из измельченного мяса, слегка политая жиром.

Вкус — рубленой жареной свинины, достаточно острый с ароматом специй.

159. ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ СВИНИНЫ С КУРИЦЕЙ (ПАРОВЫЕ)

蒸鸡塊丸子

Свинина 118, курица 163, соевый соус 5, рисовая водка 10, кунжутное масло 5, зеленый лук 12, имбирь свежий 10, яйцо (белок) 1/4 шт., концентрат 5. Вес порции 200 г.

Для приготовления фарша мякоть свинины зачищают, нарезают на куски и пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. В измельченную массу вливают соевый соус, рисовую водку, кунжутное масло, добавляют белки яиц, мелкорубленый имбирь, концентрат, соль, хорошо перемешивают и разделывают в виде небольших шариков (фрикаделек).

Подготовленную курицу рубят на кусочки весом 20–30 *г*, ошпаривают их кипятком и откидывают. Фрикадельки и кусочки курицы кладут в глиняную миску, наливают незаправленный куриный бульон и варят на пару до готовности в специальном сите.

При заказе фрикадельки и кусочки курицы кладут в пиалу или глубокую тарелку, поливают оставшимся бульоном, в котором они варились, и посыпают зеленым луком, нарезанным кусочками длиной 2 *см*.

Внешний вид — фрикадельки и кусочки курицы, залитые бульоном и посыпанные зеленым луком.

Вкус — свиных рубленых паровых котлет и тушеной курицы с ароматом концентрированного куриного бульона.

160. ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ СВИНИНЫ (ФРИ)
炸小丸子

Свинина 177, крахмал 20, свиное сало 30, соевый соус 5, лук репчатый 13, имбирь свежий 10, концентрат 5. Вес порции 100 г.

Зачищенную мякоть свинины, нарезанную на куски, подготовленные имбирь и репчатый лук пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. В эту массу добавляют концентрат, крахмал, предварительно разведенный холодной водой (1:1), соль и хорошо размешивают. После этого из фарша формуют небольшие шарики (фрикадельки).

При заказе фрикадельки жарят во фритюре до образования коричневой корочки, после чего откидывают, кладут на тарелку, на борт которой насыпают хуацзеянь.

Внешний вид — горка из фрикаделек (шариков) золотистого цвета.

Вкус — жареных рубленых котлет из свинины с ароматом душистого перца.

161. ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ СВИНИНЫ С ЧЕСНОКОМ (ФРИ)
爆小丸子

Свинина 177, крахмал 20, свиное сало 30, соевый соус 5, рисовая водка 10, лук репчатый 13, чеснок 13, концентрат 5, уксус 5, сахар 5. Вес порции 150 г.

В измельченную на мясорубке с мелкой решеткой свинину вливают крахмал, предварительно разведенный холодной водой (1:1), соевый соус, рисовую водку, добавляют концентрат, тщательно перемешивают и разделывают фарш в виде небольших шариков (фрикаделек).

При заказе фрикадельки жарят во фритюре до образования коричневой корочки и откидывают. На эту же сковороду, оставив

на ней немного жира, кладут нашинкованные репчатый лук, чеснок и, неоднократно встряхивая, слегка обжаривают, а затем при непрерывном помешивании вливают заранее подготовленную в отдельной кастрюле смесь. Эта смесь состоит из незаправленного куриного бульона (20 *г*), соевого соуса, рисовой водки, настоя имбиря, концентрата, соли, уксуса и крахмала, разведенного в холодной воде (1:2), проваренных до загустения. После этого на сковороду кладут фрикадельки, перемешивают, встряхивая сковороду, и вливают растопленное свиное сало.

Внешний вид — горка из шариков в соусе темно-коричневого цвета.

Вкус — рубленых жареных свиных котлет и кисло-сладкого соуса.

162. КЛЕЦКИ ИЗ СВИНИНЫ ПАРОВЫЕ
魚肚捲

Свинина 118, теша калуги сушеная 10, трепанги сушеные 4, концентрат 5, рисовая водка 5. Для соуса: рисовая водка 5, концентрат 5, крахмал 10, соевый соус 5, свиное сало 30, лук зеленый 12. Вес порции 150 г.

Для приготовления соуса на сковороду наливают заправленный бульон (20 *г*), рисовую водку, соевый соус, кладут концентрат и доводят до кипения, после чего снимают пену и, вращая сковороду слева направо, вливают крахмал, разведенный холодной водой (1:2), и растопленное свиное сало.

Для приготовления фарша мякоть свинины зачищают от жира, нарезают небольшими кусками и пропускают два-три раза через мясорубку с мелкой решеткой или мелко рубят ножом. Трепанги (стр. 94) тщательно отжимают от воды и мелко рубят ножом. Подготовленную тешу калуги также отжимают от воды.

Свинину, трепанги смешивают, добавляют концентрат, рисовую водку и тщательно перемешивают.

На салфетку или марлю кладут тонкий слой в виде пласта теши, а на него приготовленный фарш, свертывают салфетку вместе с фаршем трубочкой, после чего салфетку удаляют, осторожно разворачивая ее в обратную сторону. Подготовленный рулет нарезают кусочками длиной 2–3 *см*, кладут в специальное сито и варят на пару в течение 3–5 минут до готовности.

При заказе готовые клецки кладут на тарелку, поливают

соусом и посыпают зеленым луком, нарезанным на кусочки по 2 *см*.

Внешний вид — небольшие клецки одинакового размера в соусе темно-коричневого цвета.

Вкус — рубленых свиных паровых котлет с ароматом специй.

163. ЯЗЫК СВИНОЙ ТУШЕНЫЙ
烧口条

Язык (свиной) 150, соевый соус 5, концентрат 5, свиное сало 20, крахмал 10, рисовая водка 10. Вес порции 150 г.

Вареный и очищенный свиной язык нарезают на тонкие ломтики.

При заказе на сковороду кладут язык, вливают заправленный куриный бульон (20 *г*), соевый соус, рисовую водку, кладут концентрат и кипятят. После этого, вращая сковороду слева направо, струйкой вливают крахмал, разведенный холодной водой (1:2), и растопленный свиной жир.

Внешний вид — ломтики вареного языка в соусе темно-коричневого цвета.

Вкус — вареного языка с ароматом различных пряных специй.

164. ПОЧКИ СВИНЫЕ ЖАРЕНЫЕ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ
炒腰花

Почки свиные 250, свиное сало 30, грибы сушеные муэр 2, лук зеленый 12, крахмал 10, соевый соус 5, концентрат 5, уксус 5, рисовая водка 10, чеснок 12, бадьян 1, душистый перец 1. Вес порции 200 г.

Свиные почки промывают, разрезают пополам (в длину), срезают пленку и жир и на зачищенной стороне каждой половинки почки делают неглубокие продольные надрезы, а затем нарезают небольшими ломтиками, зашпаривают их в кипятке и до заказа хранят в холодном месте.

При заказе в отдельную кастрюлю кладут смесь продуктов: размоченные и отжатые от воды грибы муэр, крахмал, разведенный холодной водой (1:2), соевый соус, рисовую водку,

концентрат, заправленный бульон, уксус, нарезанный зеленый лук и шинкованные в длину дольки чеснока.

Затем почки на мгновение опускают в сильно нагретый фритюр, после чего их откидывают. На эту же сковороду, оставив на ней немного жира, кладут почки и выливают из кастрюли смесь подготовленных продуктов (см. выше). Неоднократно встряхивая сковороду над пламенем, тщательно перемешивают продукты и вливают хуацзею.

Внешний вид — горка измельченных жареных продуктов в соусе темно-коричневого цвета.

Вкус — жареных почек и грибов с ароматом чеснока и лука.

165. БАРАНИНА АРОМАТИЧНАЯ (ФРИ)
五香羊肉

Баранина 208, яйцо 1/2 шт., свиное сало 20, рисовая водка 10, петрушка 10, крахмал 20, укроп 10, лук репчатый 12, имбирь 13, концентрат 5, соль 5, корица, гвоздика, бадьян, душистый перец по 1. Вес порции 150 г.

Мякоть задней ноги баранины зачищают. У корейки и грудинки с внутренней стороны по середине ребер надрезают пленку и зачищают от жира.

Подготовленную баранину кладут в посуду, наливают воду так, чтобы мясо было ею покрыто, добавляют ароматические овощи, приправы, специи (соевый соус, рисовую водку, лук репчатый, петрушку, укроп, имбирь, концентрат, корицу, гвоздику, бадьян, душистый перец) и варят при слабом кипении. По готовности баранину вынимают; из грудинки и корейки удаляют кости. Охлажденное мясо нарезают на порционные куски (по одному на порцию) и хранят, как полуфабрикат.

При заказе баранину смачивают в смеси яйца с крахмалом, разведенным в воде (1:1), и жарят во фритюре, после чего откидывают и нарезают на кусочки.

Внешний вид — куски мяса золотистого цвета.

Вкус — жареной баранины и яиц с сильным запахом пряностей.

166. БАРАНИНА, ЖАРЕННАЯ С ЛУКОМ
葱爆羊肉

Баранина 153, лук репчатый 63, свиное сало 30, соевый соус 5, рисовая водка 10, кунжутное масло 5, концентрат 5, зеленый лук 12, крахмал 20, яйцо (белок) 1/4 шт. Вес порции 200 г.

Мякоть задней ноги зачищают, нарезают тонкими ломтиками и смачивают в смеси яиц и крахмала, разведенного в холодной воде (1:1). Подготовленный лук шинкуют.

При заказе баранину вместе с луком жарят в слабо нагретом фритюре и по готовности откидывают. На эту же сковороду, оставив на ней немного жира снова кладут баранину с луком и, встряхивая сковороду слегка обжаривают, затем добавляют концентрат, соевый соус, рисовую водку, незаправленный бульон, повторяют встряхивание и вливают кунжутное масло.

Внешний вид — горка из кусочков мяса, перемешанных с репчатым луком, смоченная жиром.

Вкус — жареной баранины и лука с ароматом кунжутного масла.

167. БАРАНИНА, ЖАРЕННАЯ С ГРИБАМИ СЯНГУ
炒暈素羊肉

Баранина 153, грибы сянгу сушеные 10, ростки бамбука сушеные 10, зеленый лук 13, чеснок 13, крахмал 20, свиное сало 30, соевый соус 5, рисовая водка 10, концентрат 5, яйцо (белок) 1/4 шт. Вес порции 200 г.

Зачищенную мякоть задней ноги нарезают тонкими ломтиками. Подготовленные грибы сянгу и ростки бамбука (стр. 56, 59) нарезают ломтиками. Каждую дольку очищенного чеснока шинкуют в длину. Обработанный зеленый лук нарезают кусочками длиной 2 *см*.

При заказе ломтики баранины смачивают в смеси белка с крахмалом, разведенным холодной водой (1:1), обжаривают в слабо нагретом фритюре и откидывают. На эту же сковороду, оставив на ней небольшое количество жира, кладут ростки бамбука, грибы сянгу и, при неоднократном встряхивании сковороды, прожаривают их. После этого кладут баранину, вливают заранее подготовленную в отдельной кастрюле смесь из

соевого соуса, рисовой водки, заправленного куриного бульона (20 *г*), крахмала, разведенного холодной водой (1:2), чеснока, лука и, встряхивая сковороду, перемешивают, после чего вливают растопленное свиное сало.

Внешний вид — горка из измельченных разноцветных продуктов, слегка смоченных соусом темно-коричневого цвета.

Вкус — жареной баранины и грибов с ароматом чеснока и соевого соуса.

168. ГОВЯДИНА ОТВАРНАЯ
醬牛肉

Говядина 272, соевый соус 5, репчатый лук 13, зеленый лук 13, концентрат 5, рисовая водка 10, имбирь 13, петрушка 10, укроп 10, сахар 5, бадьян, душистый перец, корица, гвоздика по 1. Вес порции 100 г.

Мякоть задней ноги нарезают небольшими кубиками (2 × 2 см), кладут в посуду, наливают холодную воду так, чтобы мясо было покрыто, и варят до полуготовности. После этого сливают отвар и наливают незаправленный куриный бульон (бульон должен покрывать мясо), добавляют концентрат, рисовую водку, имбирь, петрушку, укроп, бадьян, душистый перец, корицу, гвоздику, соль, сахар и варят до готовности при слабом кипении.

При заказе мясо вместе с бульоном, в котором оно варилось, кладут в пиалу или глубокую тарелку и посыпают зеленым луком, нарезанным кусочками длиной 2 *см*. Отдельно в пиале подают рис.

Такое же блюдо можно приготовить из баранины или свинины.

Внешний вид — кусочки мяса, посыпанные нарезанным зеленым луком.

Вкус — вареного мяса с сильным ароматом букета специй.

169. ВЫРЕЗКА, ЖАРЕННАЯ С СЫЧУАНЬСКОЙ КАПУСТОЙ
炸牛里脊榨菜莞豆

Вырезка 118, сычуаньская капуста маринованная 70, зеленый

горошек консервированный 30, свиное сало 30, соевый соус 5, концентрат 5, рисовая водка 10. Вес порции 200 г.

Сычуаньскую капусту (стр. 57) нарезают соломкой, замачивают в воде и затем тщательно отжимают. Вырезку зачищают от пленок и нарезают соломкой.

При заказе вырезку обжаривают в слабо нагретом фритюре и по готовности откидывают. На эту же сковороду, оставив в ней немного жира, кладут сычуаньскую капусту, добавляют концентрат, вливают незаправленный куриный бульон (20 *г*), соевый соус, рисовую водку и, при неоднократном встряхивании, прожаривают ее, а затем кладут обжаренные кусочки вырезки, зеленый горошек, встряхивают и вливают растопленный свиной жир.

Внешний вид — горка из нарезанных соломкой продуктов, смешанных с зеленым горошком.

Вкус — жареного мяса, достаточно острый, с ароматом соевого соуса.

170. ВЫРЕЗКА, ЖАРЕННАЯ С КОРНЕМ ФОШОУ
炒牛里脊佛手

Вырезка 118, корень фошоу маринованный 100, свиное сало 30, соевый соус 5, рисовая водка 10, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Зачищенную от пленок вырезку нарезают соломкой.

При заказе вырезку обжаривают в слабо нагретом фритюре и откидывают. На эту же сковороду, оставив на ней немного жира, кладут нарезанный соломкой, замоченный, а затем отжатый от воды маринованный корень фошоу (стр. 58) и, при неоднократном встряхивании сковороды, прожаривают его. После этого на сковороду кладут обжаренную вырезку, встряхиванием перемешивают, вливают незаправленный куриный бульон (20 *г*), добавляют концентрат, соевый соус, рисовую водку, повторяют встряхивание и вливают растопленный свиной жир.

Внешний вид — продукты, нарезанные соломкой, смоченные слегка бульоном.

Вкус — жареного мяса с ароматом корня фошоу.

171. ВЫРЕЗКА ЖАРЕНАЯ С ОМЛЕТОМ

炒木須肉

Вырезка 118, яйцо 1 шт., цветы хуанхуа 15, грибы муэр сушеные 3, свиное сало 30, соевый соус 5, рисовая водка 10, концентрат 5, зеленый лук 13. Вес порции 200 г.

Вырезку зачищают от пленок и нарезают соломкой.

При заказе вырезку обжаривают в слабо нагретом фритюре и откидывают. На эту же сковороду, оставив на ней немного жира, кладут предварительно замоченные и отжатые от воды цветы хуанхуа, грибы муэр и зеленый лук, нарезанный кусочками длиной 2 *см*, вливают незаправленный куриный бульон (20 *г*), добавляют рисовую водку, соевый соус, концентрат. При неоднократном встряхивании сковороды продукты прожаривают, а затем кладут приготовленный омлет, вырезку и, не прекращая встряхивания, вливают растопленный свиной жир.

Омлет приготавливают так: на сильно нагретую сковороду с небольшим количеством жира выливают взбитые яйца и при неоднократном встряхивании сковороды прожаривают их; в процессе жарения в омлет сначала вливают незаправленный куриный бульон (20 *г*), а затем растопленный свиной жир.

Внешний вид — горка из измельченных продуктов, перемешанных с омлетом.

Вкус — жареного мяса и яиц с ароматом соевого соуса.

172. ВЫРЕЗКА, ЖАРЕННАЯ С ГРИБАМИ
牛肉絲香菇笋絲黃瓜

Вырезка 118, грибы сянгу сушеные 10, ростки бамбука сушеные 10, цветы хуанхуа сушеные 10, свиное сало 30, соевый соус 5, зеленый лук 13, чеснок 13, рисовая водка 10, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Вырезку зачищают от пленок и нарезают соломкой. Грибы сянгу, ростки бамбука и цветы хуанхуа отжимают от воды и нарезают соломкой. Дольки чеснока шинкуют в длину. Зеленый лук нарезают на кусочки длиной, примерно, 1–2 *см*.

При заказе вырезку обжаривают в слабо нагретом фритюре и

откидывают. На эту же сковороду, оставив на ней немного жира, кладут приготовленные продукты (грибы, ростки бамбука, цветы, чеснок, лук) и, неоднократно встряхивая сковороду, жарят. После этого на сковороду кладут вырезку, добавляют концентрат, незаправленный куриный бульон (20 *г*), рисовую водку, соевый соус и жарят до готовности, встряхивая сковороду, а затем вливают растопленный свиной жир.

Внешний вид — горка измельченных продуктов, слегка смоченных жиром.

Вкус — жареного мяса и грибов с ароматом специй.

173. ВЫРЕЗКА ФРИ
西法牛肉

Вырезка 118, яйцо 1/4 шт., сухари 10, свиное сало 20, имбирь 10, масло кунжутное 5, концентрат 5, соевый соус 5, перец душистый 1, соль 5. Вес порции 125 г.

Вырезку зачищают от пленок, нарезают порционными кусками толщиной 2–3 *см* (один на порцию) и слегка их отбивают. Куски должны иметь овальную или округлую форму. На каждом куске с двух сторон делают неглубокие надрезы в виде косой клетки. Подготовленные куски мяса маринуют в течение 5 минут в соевом соусе, смешанном с кунжутным маслом, концентратом и мелкорубленым имбирем.

При заказе маринованные куски вырезки обваливают в муке, смачивают во взбитом яйце, а затем вновь обваливают в сухарях, жарят во фритюре и откидывают. Куски жареной вырезки разрезают на несколько ломтиков и кладут на блюдо или тарелку. Отдельно подают или кладут на край тарелки хуацзеянь.

Внешний вид — кусочки мяса золотистого цвета.

Вкус — жареного в сухарях мяса с ароматом душистого перца.

174. ВЫРЕЗКА, ЖАРЕННАЯ КУСОЧКАМИ
軟炸牛里脊

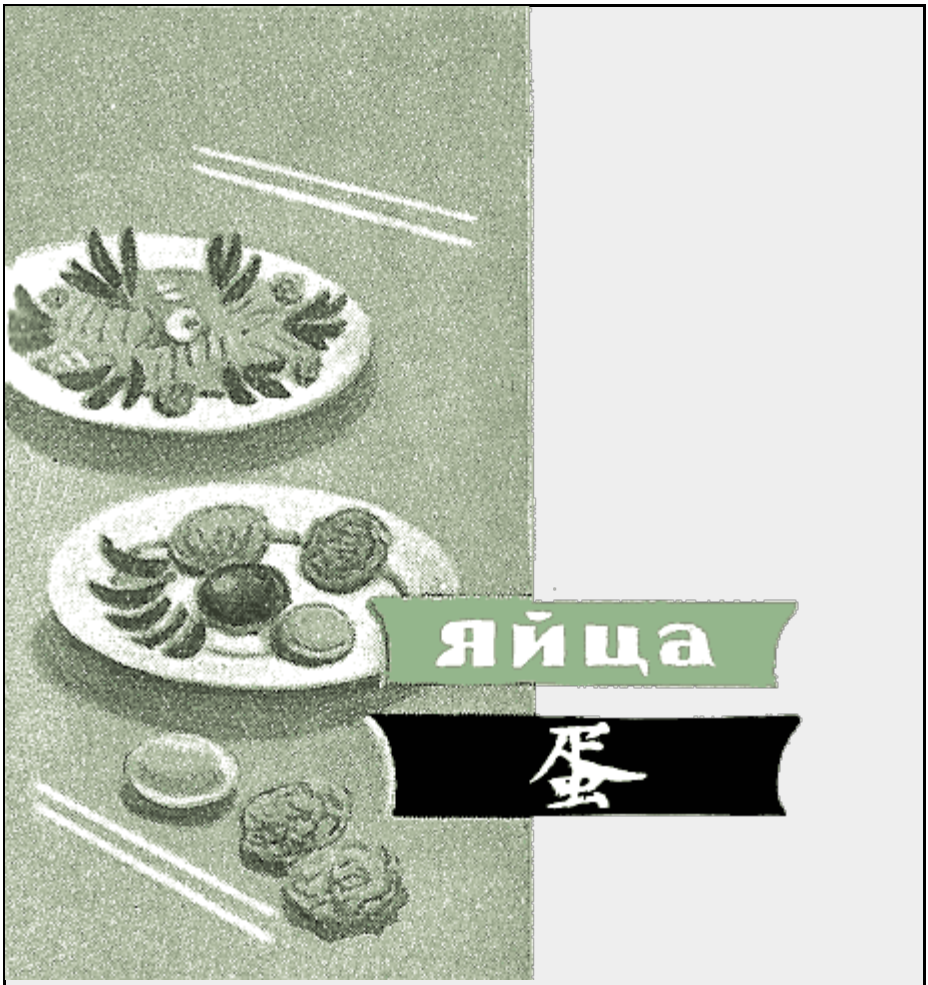
Вырезка 118, крахмал 30, соевый соус 5, свиное сало 20, яйцо 1/4 шт., концентрат 5, перец 1, соль 5. Вес порции 100 г.

Вырезку зачищают от пленок и нарезают небольшими кусочками одинакового размера.

При заказе подготовленные кусочки вырезки смачивают в смеси из взбитых яиц, крахмала, разведенного холодной водой (1:1), соевого соуса, концентрата и соли и жарят во фритюре, после чего откидывают и кладут горкой на тарелку. Хуацзеянь подают отдельно или кладут на борта тарелки.

Внешний вид — кусочки мяса с корочкой золотистого цвета.

Вкус — жареного во фритюре мяса с ароматом душистого перца.



Яйца

В китайской кухне наряду с куриными и утиными употребляются также яйца гусей и голубей.

Яйца домашних птиц очень питательны; белки их хорошо усваиваются организмом человека. Например, в курином яйце содержится 14,8 % белка, 12 % жиров, 0,5 % углеводов, 1 % минеральных веществ, а также витамины А и витамины группы В.

Наряду со свежими в китайской кухне используются также консервированные яйца.

Консервированные утиные яйца (сунхуадань) приготовляются следующим способом: из золы тутовых деревьев, гороховых стеблей, сырой извести, питьевой соды, соли и сока чайных листьев приготавливают густую массу. Этой массой слоем в 2–

3 *см* обмазываются промытые яйца. Подготовленные яйца обваливают в рисовой шелухе, кладут в чан, который плотно закрывают крышкой, и хранят в нем 80—100 дней. Консервированные яйца могут храниться несколько лет, если не будет нарушена целостность скорлупы и той массы, которой обмазаны яйца.

Из консервированных утиных яиц приготавливают горячие и холодные закуски.

175. ЯЙЦА ЖАРЕНЫЕ
合包鸡子

Куриные яйца 2 шт., кунжутное масло 20.

При заказе на сильно нагретую сковороду с жиром отбивают по одному яйцу так, чтобы желток не разлился. Каждое яйцо солят, осторожно свертывают, придавая ему форму подковы, и прижимают рабочими палочками края белка по всей его полуокружности, после чего переворачивают на другую сторону. При отпуске поливают кунжутным маслом.

Внешний вид — яйца в виде пирожков с золотистой корочкой.

Вкус — жареных яиц с ароматом кунжутного масла.

176. ЯЙЦА СУНХУА ФРИ
溜松花

Утиные консервированные яйца 2 шт., свиное сало 30, крахмал 20, репчатый лук 13, чеснок 13, мука 10, соевый соус 5, рисовая водка 10, концентрат 5, куриные яйца 1/2 шт., уксус 5, сахар 5, соль 5. Вес порции 200 г.

Утиные консервированные яйца очищают, разрезают каждое яйцо на шесть долек, обваливают каждую дольку в муке, смачивают в смеси яйца с крахмалом, разведенным холодной водой (1:1), жарят во фритюре и откидывают. Одновременно в отдельную посуду кладут шинкованный репчатый лук, нарезанные в длину дольки чеснока, сахар, вливают незаправленный бульон (20 *г*), рисовую водку, соевый соус,

настой имбиря, добавляют концентрат, соль и крахмал, разведенный холодной водой (1:2).

На сильно нагретую сковороду с небольшим количеством жира кладут яйца, прожаривают их на огне, встряхивая сковороду, и вливают подготовленную смесь и растопленное свиное сало.

Внешний вид — дольки яиц в соусе светло-коричневого цвета.

Вкус — жареных яиц, слегка кисло-сладкий, с ароматом чеснока и лука.

177. ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ
炒鸡蛋

Куриные яйца 3 шт., свиное сало 30, рисовая водка 10, концентрат 5, соль 5. Вес порции 150 г.

При заказе в отбитые яйца кладут концентрат, соль, вливают рисовую водку и взбивают так, чтобы образовалась однородная масса. На сильно нагретую сковороду с жиром выливают взбитую яичную смесь и, встряхивая сковороду, прожаривают ее.

Внешний вид — густая яичная масса светло-желтого цвета, слегка смоченная жиром.

Вкус — жареных яиц с ароматом рисовой водки.

178. ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ
葱炒鸡蛋

Яйца куриные 2 шт., зеленый лук 26, свиное сало 30, рисовая водка 10, концентрат 5, соль 5. Вес порции 150 г.

Зеленый лук очищают, промывают и нарезают кусочками длиной 2–3 *см*. Яйца взбивают, добавляют концентрат, соль, зеленый лук, вливают рисовую водку и перемешивают.

На сильно разогретую сковороду с жиром выливают взбитую яичную смесь и прожаривают ее, встряхивая сковороду на огне.

Внешний вид — густая яичная масса светло-желтого цвета, перемешанная с зеленым луком.

Вкус — жареных яиц с ароматом рисовой водки.

179. ОМЛЕТ С ОГУРЦАМИ

桂花黄瓜丁

Куриные яйца 2 шт., огурцы свежие 53, свиное сало 30, рисовая водка 10, концентрат 5, соль 5. Вес порции 150 г.

У огурцов срезают с концов кожицу и нарезают их кубиками. Во взбитые яйца кладут огурцы, концентрат, соль, добавляют рисовую водку, незаправленный куриный бульон (20 *г*) и хорошо размешивают. Подготовленную смесь выливают на сильно разогретую сковороду с жиром и, при неоднократном встряхивании сковороды, прожаривают, после чего вливают растопленное свиное сало.

Внешний вид — густая яичная масса светло-желтого цвета с кусочками огурцов.

Вкус — жареных яиц и свежих огурцов с ароматом рисовой водки.

180. ОМЛЕТ С ПОМИДОРАМИ
桂花西紅柿

Куриные яйца 2 шт., помидоры свежие 59, свиное сало 30, рисовая водка 10, концентрат 5, соль 5. Вес порции 150 г.

Помидоры промывают, ошпаривают кипятком, снимают кожицу и нарезают ломтиками, после чего их смешивают со взбитыми яйцами, добавляют концентрат, соль, незаправленный куриный бульон (20 *г*), рисовую водку, тщательно размешивают и выливают на сильно нагретую сковороду с жиром.

Встряхивая сковороду, прожаривают массу, затем вливают растопленное свиное сало.

Внешний вид — густая яичная масса светло-желтого цвета с кусочками помидоров.

Вкус — жареных яиц и свежих помидоров с ароматом рисовой водки.

181. ОМЛЕТ С МОЛЛЮСКАМИ И ВЕТЧИНОЙ
炒木須干貝

Куриные яйца 2 шт., моллюски

15, ветчина вареная 31, свиное сало 30, рисовая водка 10, концентрат 5, имбирь 5, соль 5. Вес порции 200 г.

Подготовленные моллюски (стр. 95) тщательно отжимают от воды. Ветчину и имбирь мелко рубят. Во взбитые яйца кладут моллюски, ветчину, концентрат, имбирь, соль, вливают рисовую водку, незаправленный куриный бульон (20 *г*) и хорошо перемешивают. Подготовленную смесь выливают на разогретую сковороду с жиром и при встряхивании сковороды жарят до готовности, после чего вливают растопленный жир.

Внешний вид — густая яичная масса светло-желтого цвета с кусочками различных продуктов, имеющих неодинаковую окраску.

Вкус — жареных яиц и крабов с ароматом рисовой водки и имбиря.

182. ОМЛЕТ С ПЛАВНИКАМИ АКУЛЫ
桂花魚翅

Куриные яйца 2 шт… плавники акулы сушеные 70, свиное сало 30, рисовая водка 10, концентрат 5. Вес порции 150 г.

Плавники акулы (стр. 80) ошпаривают кипятком, откидывают и тщательно отжимают от воды. Яйца взбивают. Плавники акулы кладут во взбитые яйца, добавляют концентрат, соль, рисовую водку, незаправленный куриный бульон (20 *г*) и хорошо перемешивают.

Подготовленную смесь выливают на сильно разогретую сковороду с жиром и, неоднократно встряхивая сковороду на огне, жарят, после чего вливают растопленное свиное сало.

Внешний вид — густая яичная масса светло-желтого цвета с волокнами серого цвета, похожими на вермишель.

Вкус — жареных яиц с ароматом рисовой водки.

183. ОМЛЕТ С УСТРИЦАМИ
桂花蝌黃

Куриные яйца 2 шт., устрицы 8 шт., свиное сало 30, рисовая водка 10, концентрат 5, соль 5. Вес порции

150 г.

При заказе во взбитые яйца кладут устрицы (стр. 96), добавляют концентрат, соль, рисовую водку, незаправленный куриный бульон (20 *г*) и хорошо размешивают.

Подготовленную смесь выливают на сильно разогретую сковороду с жиром и, при неоднократном встряхивании сковороды, жарят до готовности, после чего вливают растопленный жир.

Внешний вид — густая яичная масса светло-желтого цвета с устрицами.

Вкус — жареных яиц и устриц с ароматом рисовой водки.

184. ОМЛЕТ СО СВИНИНОЙ
炒木須肉

Куриные яйца 2 шт., свинина 118, свиное сало 30, рисовая водка 10, концентрат 5, соль 5. Вес порции 150 г.

Мякоть свинины зачищают, нарезают ломтиками и жарят до готовности в небольшом количестве жира. Во взбитые яйца кладут концентрат, соль, вливают незаправленный куриный бульон (20 *г*), а также рисовую водку и хорошо перемешивают.

Подготовленную смесь вливают на сильно разогретую сковороду с жиром и при неоднократном встряхивании сковороды жарят до готовности, после чего кладут свинину, повторяют встряхивание и вливают растопленный жир.

Внешний вид — густая яичная масса светло-желтого цвета с кусочками мяса.

Вкус — жареных яиц и свинины с ароматом рисовой водки.

185. ЖАРКОЕ ИЗ ГОЛУБИНЫХ ЯИЦ С ГРИБАМИ
紅燒鴿蛋

Голубиные яйца 6 шт., грибы сянгу сушеные 10, ростки бамбука сушеные 15, рисовая водка 10, крахмал 10, свиное сало 30, соевый соус 5, концентрат 5. Вес порции 200 г.

Голубиные яйца, сваренные вкрутую и очищенные от скорлупы, жарят во фритюре до образования бледно-коричневой корочки. Ростки бамбука (стр. 56) тщательно отжимают от воды и нарезают тонкими ломтиками. Грибы сянгу также отжимают от воды; крупные грибы перерезают пополам.

При заказе ростки бамбука вместе с грибами прогревают в кипятке. После этого их откидывают, кладут на сковороду, добавляют незаправленный куриный бульон (50 *г*), рисовую водку, соевый соус, кладут концентрат и нагревают. Когда половина жидкости испарится, сковороду снимают с огня и, вращая ее, струйкой вливают разведенный в холодной воде крахмал (1:2) и добавляют хуацзею.

Внешний вид — жареные голубиные яйца в соусе светло-коричневого цвета.

Вкус — яиц и грибов с ароматом специй.

Изделия из теста

В этом разделе описывается технология приготовления мучных изделий (пельмени, лапша, пампушки и т. п.).

Эти изделия китайской кухни пользуются большим спросом в московском ресторане «Пекин».

В состав китайских мучных изделий не входят молоко и сливочное масло. Большинство мучных изделий приготовляют на свином жире или растительном масле.

Тесто для пампушек, лапши и пельменей замешивают на холодной воде без соли, яиц и жиров.

Китайцы употребляют пампушки, которые заменяют им хлеб, с горячими блюдами, холодными закусками, бульонами и различными солеными овощами и кореньями, а лапшу — с острым соусом. Таким образом, отсутствие соли в мучных изделиях компенсируется острым или соленым вкусом других продуктов, подаваемых к этим блюдам.

Пельмени приготовляют с различным фаршем из креветок, крабов, рыбы, мяса, овощей во всевозможных комбинациях [7]. Пельменям придают разнообразную форму и делают их всевозможных размеров. Это одно из любимых блюд китайцев.

186. ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ
水餃子

Для теста: пшеничная мука 30 %-ная 65, вода 40. Для фарша: 1-й вариант — свинина 118, соевая паста 10, капуста 38, зеленый лук 13, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), кунжутное масло 5,

имбирь 10, свиное сало 10, концентрат 5; 2-й вариант — курица 125 или свинина 59, трепанги сушеные 3, креветки сушеные 6, ростки бамбука сушеные 5, зеленый лук 13, имбирь 10, свиное сало 10, соевый соус 30 (25 г подается отдельно), соевая паста 10, кунжутное масло 5, концентрат 5. Вес порции 250 г (10 пельменей).

На стол или в посуду, удобную для замешивания теста, насыпают просеянную муку, делают в ней воронкообразное углубление, в которое вливают холодную воду, и замешивают довольно крутое тесто. Приготовленное тесто оставляют на 20–30 минут, чтобы оно легче раскатывалось; после этого тесто закатывают в ровный по толщине жгут диаметром 1–2 *см* и нарезают на небольшие кусочки (по 10 *г*). Каждый кусочек теста раскатывают в виде круглой лепешки. На лепешку кладут фарш (15 *г*) и, соединив противоположные концы лепешки, прижимают их четырьмя пальцами обеих рук (большими и указательными). Готовые пельмени укладывают в один ряд на деревянные лотки или листы, посыпанные мукой, и хранят в холодном месте.

Приготовляют фарш так.

Первый вариант. Мякоть свинины нарезают на куски и пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Измельченное мясо смешивают с соевым соусом, кунжутным маслом, соевой пастой, свежей, мелконарубленной капустой, мелконарубленным имбирем, зеленым луком и солью.

Второй вариант. Филе сырой курицы пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. После этого в массу добавляют мелконарубленные подготовленные трепанги, креветки, ростки бамбука, свежий имбирь, зеленый лук, концентрат, соевый соус, соевую пасту, кунжутное масло и хорошо перемешивают.

При заказе пельмени отваривают в круто кипящей воде до готовности.

В процессе варки вес пельменей увеличивается на 8—10 %.

Отдельно подают соевый соус, уксус, заправленную горчицу и дольки неочищенного чеснока.

Внешний вид — кусочки теста белого цвета круглой формы.

Вкус — пельменей очень сочных с ароматом кунжутного масла.

187. ПЕЛЬМЕНИ ПАРОВЫЕ

蒸餃子

Норма продуктов такая же, как и для пельменей отварных. Вес порции 250 г (5 пельменей).

Просеянную муку заваривают кипятком и замешивают тесто. Пельмени делают несколько крупнее, чем отварные, и защипывают их фигурно.

Фарш приготовляют так же, как описано в предыдущей рецептуре. Подготовленные пельмени варят на пару в специальном сите (стр. 14).

При заказе пельмени вынимают из сита и кладут на тарелку. Соевый соус, уксус, горчицу, а также разделенный на дольки, но не очищенный чеснок подают отдельно.

Внешний вид и вкус паровых пельменей — такие же, как и отварных.

188. ПЕЛЬМЕНИ ЖАРЕНЫЕ
火腿酥餃

Пшеничная мука 30 %-ная 75, ветчина 31, ростки бамбука сушеные 10, кунжутное масло 10, свиное сало 40, вода 20. Вес порции 150 г.

Из двух третей (от общего количества) просеянной муки замешивают на растопленном свином сале тесто и формуют из него шарики весом по 30 *г*. В оставшуюся муку вливают кунжутное масло, заваривают кипятком и замешивают тесто, после чего формуют из него шарики весом по 15 *г*. Стол слегка смазывают кунжутным маслом и раскатывают на нем шарики теста по 15 *г* в виде круглых лепешек. На эти лепешки кладут шарики теста по 30 *г* и защипывают края лепешки так, чтобы получился один шарик. После этого шарики теста раскатывают в виде узкой полоски два раза (как на слойку), свертывают трубочкой, разрезают пополам и каждую половинку опять раскатывают в виде лепешки. На лепешку кладут приготовленный фарш, прижимают края и фигурно их защипывают.

Для фарша ветчину и подготовленные ростки бамбука нарезают мелкими кубиками и смешивают, после чего вливают кунжутное масло и хорошо перемешивают.

При заказе пельмени жарят во фритюре. Соевый соус,

горчицу, уксус и разделенный на дольки, но не очищенный чеснок подают отдельно.

Внешний вид — жареные во фритюре небольшие пирожки золотистого цвета.

Вкус — жареных пирожков с приятным ароматом кунжутного масла.

189. ЛАПША С СОУСОМ ДАЛУ
大滷面

Для теста: пшеничная мука 30 %-ная 125, вода 55. Вес лапши 300 г. Для соуса: трепанги сушеные 10, моллюски сушеные 4, креветки сушеные 7, курица 133, свиное сало 30, крахмал 10, рисовая водка 10, кунжутное масло 5, соевый соус 5, концентрат 5, яйцо 1 шт., сахар 10, чеснок 25. Вес соуса 200 г.

Тесто замешивают на воде так же, как и для отварных пельменей, выдерживают его 20–30 минут, а затем приготовляют лапшу. Для этого тесто, вытянутое в длинную полосу, берут за оба конца двумя руками и делают отрывистые движения вверх и вниз, при этом поочередно закручивают тесто то в левую, то в правую сторону. Вследствие этого тесто сначала вытягивается в длинную полосу, а при закручивании снова утолщается. Закручивают и вытягивают тесто до тех пор, пока оно не будет готово. Готовность определяется эластичностью и способностью теста не рваться в момент вытягивания и закручивания. Готовое тесто слегка посыпают мукой и теми же движениями вверх и вниз вытягивают его до тончайших нитей.

При заказе лапшу, не разрезая, кладут в кипящую воду и варят до готовности.

Готовую лапшу откидывают в холодную воду, промывают, снова откидывают и перекладывают в пиалу или глубокую тарелку.

Отдельно подают разделенный на дольки, но не очищенный чеснок и соус далу, который приготовляют в то время, когда варится лапша.

Для соуса на сковороду наливают заправленный куриный бульон (100 *г*), кунжутное масло, рисовую водку, соевый соус, настой имбиря, кладут концентрат, соль, моллюски, трепанги, креветки, мякоть вареной курицы (курицу и трепанги

предварительно нарезают ломтиками) и доводят до кипения, после чего снимают пену и, вращая сковороду слева направо, струйкой вливают крахмал, разведенный холодной водой (1:2), а затем взбитое яйцо.

Соус еще раз доводят до кипения, после чего вливают растопленный куриный жир.

Внешний вид — вареная лапша с очень тонкими длинными нитями.

Вкус — вареной лапши и крепкого куриного бульона с ароматом специй.

190. ЛАПША С СОУСОМ ЧЖАЦЗЯ
炸醬面

Для теста: пшеничная мука 30 %-ная 125, вода 55. Вес лапши 300 г. Для соуса: свинина 173, соевая паста 50, свиное сало 30, репчатый лук 26, чеснок 25, соевый соус 5, рисовая водка 10, имбирь 10, концентрат 5. Вес соуса 200 г.

Тесто замешивают так же, как и для отварных пельменей. После этого тесто раскатывают в тонкий пласт и, не разрезая, свертывают в виде гармонии, затем тесто нарезают соломкой.

При заказе лапшу кладут в кипящую воду и варят до готовности, после чего ее откидывают, промывают холодной водой, снова откидывают и кладут в пиалу или глубокую тарелку. Отдельно подают разделенный на дольки, но не очищенный чеснок и соус чжацзя, который приготавливают одновременно.

Для приготовления соуса мякоть свинины и репчатый лук нарезают на кусочки и вместе провертывают через мясорубку с мелкой решеткой. Измельченное мясо кладут на разогретую сковороду с жиром и при неоднократном встряхивании сковороды прожаривают, затем добавляют концентрат, соевую пасту, вливают заправленный куриный бульон (100 *г*), соевый соус, настой имбиря, рисовую водку, соль и проваривают до загустения, после чего вливают куриный жир.

Внешний вид — вареная лапша, очень длинная.

Вкус — вареной лапши и жареной свинины, достаточно острый, с ароматом соевой пасты.

191. ЛАПША ЖАРЕНАЯ

炒芦絲依付面

Пшеничная мука 30 %-ная 100, яйцо 1 шт., вода 20, трепанги сушеные 10, ростки бамбука сушеные 15, ветчина 46, масло кунжутное 10, свиное сало 30, соевый соус 5, рисовая водка 10, концентрат 5, соль 5. Вес порции 200 г.

Тесто замешивают на воде с яйцом, как для обычной русской лапши, после чего раскатывают в тонкий пласт, свертывают его в виде гармонии и нарезают крупнее обычной соломки. Подготовленную лапшу кладут в кипящую воду, отваривают и откидывают, затем перекладывают на сковороду, вливают кунжутное масло и встряхиванием перемешивают, после чего жарят во фритюре и откидывают. Для того, чтобы удалить с жареной лапши излишний жир, ее погружают в кипяток на несколько минут, после чего лапшу откидывают.

При заказе на разогретую сковороду с небольшим количеством жира кладут нарезанные соломкой подготовленные ростки бамбука, трепанги, ветчину и, неоднократно встряхивая сковороду, прожаривают эти продукты, после чего кладут лапшу, добавляют концентрат, соевый соус, рисовую водку и, накрыв крышкой, ставят на слабый огонь. Когда жидкость испарится, лапшу кладут на мелкую тарелку и отпускают.

Внешний вид — горка из продуктов разных цветов, нарезанных соломкой.

Вкус — жареной лапши и ветчины с ароматом кунжутного масла.

192. БЛИНЧИКИ К УТКЕ ПО-ПЕКИНСКИ
荷葉餅

Пшеничная мука 30 %-ная 40, вода 15. масло кунжутное 10. Вес блинчика 25 г.

Муку просеивают, заваривают кипятком и замешивают не очень крутое тесто. Тесто скатывают в ровный по толщине жгут диаметром 5–6 *см*, посыпают мукой и разрезают на небольшие кусочки (по 30 *г*). Кусочки теста приминают ладонью к столу, а затем смазывают каждый кусочек кунжутным маслом и

слепливают попарно, смазанной стороной внутрь. После этого двойные лепешки раскатывают в виде круглых блинов, кладут на сухую сковороду и выпекают блинчики с обеих сторон.

Внешний вид — блин диаметром 15 *см*.

Вкус — печеного пресного теста с ароматом кунжута.

193. ПИРОЖКИ ПАРОВЫЕ
燒賣

Для теста: пшеничная мука 30 %-ная 65, вода 40. Для фарша: свинина 118, зеленый лук 10, белокочанная капуста 38, ветчина 31, соевый соус 5, соевая паста 10, кунжутное масло 5, концентрат 5. Вес пирожка 250 г.

Тесто, приготовленное, как и для отварных пельменей, скатывают в ровный жгут и нарезают кусочками весом по 10 *г*. Каждый кусочек теста прижимают ладонью к столу и специальной скалкой, концы которой тоньше середины, раскатывают кусочки теста (в большом количестве муки) так, чтобы по всему диаметру лепешки от центра до краев образовывались гофрированные края. После этого с лепешек удаляют муку, кладут на них фарш, приготовленный так же, как и для отварных пельменей, зажимают в центре и посыпают мелкорубленой ветчиной.

При заказе пельмени кладут в специальное сито и варят на пару до готовности (стр. 14). Соевый соус, горчицу, уксус, а также разделенный на дольки, но не очищенный чеснок подают отдельно.

Внешний вид — пирожки белого цвета, в виде кувшинчиков.

Вкус — пирожков с мясом.

194. ПИРОЖКИ ЖАРЕНЫЕ
酥盒子

Для теста: пшеничная мука 30 %-ная 50, свиное сало 40, кунжутное масло 10, вода 10, дрожжи 10. Вес теста 60 г. Для фарша: 1-й вариант — крахмал из красного гороха 20, сахар 30, свиное сало 10. Вес фарша 80 г; 2-й вариант

— сахарная пудра 50, свиное сало 20, мука 10. Вес фарша 80 г; 3-й вариант — горох или фасоль 20, сахар 30, свиное сало 10. Вес фарша 80 г.

Муку просеивают; из двух третей муки (от общего количества) замешивают на растопленном свином сале тесто и разделывают его на шарики по 20 *г*. В оставшуюся муку вливают кунжутное масло и заваривают муку кипятком, после чего замешивают тесто и разделывают его на шарики весом по 10 *г*. Затем стол слегка смазывают кунжутным маслом и кусочки теста по 10 *г* прижимают ладонью к столу. На эти лепешки кладут шарики теста по 20 *г* и защипывают края нижней лепешки так, чтобы шарики оказались внутри.

После этого двойные кусочки теста прижимают ладонью к столу, раскатывают в виде узких полосок и свертывают трубочками. Раскатывают и свертывают тесто трубочкой два раза, после чего трубочки разрезают пополам (поперек), каждую половинку прижимают ладонью к столу и раскатывают их в виде небольших круглых лепешек. На одну из лепешек кладут фарш, а другой покрывают фарш и оба края (верхний и нижний) прижимают и фигурно защипывают.

Фарш готовят следующим образом:

Первый вариант. В крахмал из красного гороха добавляют сахарный песок, вливают воду (50 *г*) и проваривают до загустения. По готовности добавляют растопленный жир, хорошо перемешивают и охлаждают.

Второй вариант. Горох или фасоль перебирают, промывают и варят до мягкости, после чего пропускают через мясорубку, добавляют сахарный песок и продолжают варить до загустения, а затем вливают растопленный жир, тщательно перемешивают и охлаждают.

Третий вариант. В сахарную пудру вливают растопленный жир, добавляют муку и замешивают тесто до получения однородной массы.

При заказе подготовленные пирожки жарят во фритюре, откидывают, разрезают на четыре части и в виде пирамиды укладывают на тарелку.

Внешний вид — кусочки пирожков с начинкой.

Вкус — слоеных пирожков со сладкой начинкой.

195. ПИРОЖКИ СЛАДКИЕ

豆沙饱

Для теста: пшеничная мука 30 %-ная 65, вода 40, дрожжи 10. Для фарша: крахмал из красного гороха 25, сахар 25, свиное сало 5. Вес пирожка 150 г.

В теплой воде разводят дрожжи, всыпают просеянную муку и замешивают тесто. Подготовленное тесто оставляют на 3–4 часа для брожения в теплом месте. Во время брожения тесто один или два раза обминают. После этого тесто скатывают в ровный жгут диаметром 3–5 *см* и нарезают на кусочки (по 30 *г*). Каждый кусочек прижимают ладонью к столу и тем самым придают ему форму лепешки.

На эти лепешки кладут фарш из крахмала красного гороха, формуют пирожки в виде лодочки и отваривают их на пару до готовности.

Внешний вид — пирожки без румяной корочки.

Вкус — пирожков со сладкой начинкой.

196. ПАМПУШКИ
饅頭

Пшеничная мука 30 %-ная 35, дрожжи 10, вода 15, сода 5.
Вес пампушки 50 г.

В теплой воде разводят дрожжи, всыпают просеянную муку и замешивают тесто, которое оставляют бродить в течение $1^1/_2$—2 часов. За это время тесто по мере его увеличения в объеме обминают один-два раза. После этого в тесто добавляют питьевую соду, разведенную водой, муку и вторично замешивают тесто.

Готовое тесто разрезают на кусочки по 50 *г* и закатывают на столе, придавая им форму шариков. Шарики теста оставляют на столе для того, чтобы они подошли, затем их кладут в специальное сито и отваривают на пару до готовности.

Внешний вид — небольшая булочка без румяной корочки.

Вкус — пшеничного хлеба.

197. ПАМПУШКИ ФИГУРНЫЕ
花捲

Пшеничная мука 30 %-ная 65, вода 40, дрожжи 10, сахар 5,

кунжутное масло 5. Вес пампушки 100 г.

Замешивают обычное дрожжевое тесто, затем скатывают его в жгут и нарезают на кусочки весом по 50 г. Каждый кусочек теста раскатывают в виде лепешки, смазывают кунжутным маслом, свертывают вчетверо, отрезают четвертую часть лепешки (угол) и кладут его на лепешку. После этого прижимают в нескольких местах костяной лопаточкой, придавая изделиям различную форму. Пампушки варят на пару до готовности.

Внешний вид — небольшая булочка без румяной корочки. Вкус — пшеничного хлеба с ароматом кунжута.

198. ПАМПУШКИ ФАРШИРОВАННЫЕ
饱子

Для теста: пшеничная мука 30 %-ная 65, вода 40, дрожжи 20. Для фарша: свинина 118, белокочанная капуста 40, лук зеленый 10, соевый соус 5, имбирь 10, кунжутное масло 10, соевая паста 10, концентрат 5, соль 5. Вес пампушек 250 г (5 шт.).

Муку просеивают, замешивают обычное дрожжевое тесто и ставят его на 3–4 часа для брожения. После этого тесто скатывают в жгут и нарезают на кусочки весом по 20 *г*. Каждый кусочек теста раскатывают в виде лепешки, кладут на нее приготовленный фарш, после чего защипывают, придавая форму кувшинчика. Подготовленные пампушки кладут в специальное сито и отваривают на пару до готовности.

Для приготовления фарша мякоть сырой свинины нарезают на куски, пропускают два-три раза через мясорубку с мелкой решеткой, затем добавляют мелконарубленную ножом белокочанную капусту, концентрат, вливают соевый соус, соевую пасту, кунжутное масло и хорошо перемешивают.

При заказе к пампушкам подают соевый соус, горчицу, уксус и чеснок, разделенный на дольки, но не очищенный.

Внешний вид — небольшая булочка без румяной корочки.

Вкус — печеных мясных пирожков, очень сочных, с ароматом кунжутного масла.

199. ПАМПУШКИ СЛАДКИЕ ПАРОВЫЕ

銀絲捲

Пшеничная мука 30 %-ная 65, вода 40, дрожжи 10, сахарная пудра 50, кунжутное масло 10. Вес пампушки 100 г.

Замешивают обычное дрожжевое тесто и ставят его на 3–4 часа для брожения. После этого к тесту прибавляют сахарную пудру и вместе с мукой замешивают до получения однородной массы, затем приготавливают лапшу.

Готовую лапшу кладут на стол и разрезают на части длиной 8—10 *см*, после чего их смазывают кунжутным маслом и свертывают рулетом. Остатки теста скатывают в жгут, нарезают небольшими кусочками и раскатывают их в виде прямоугольников. В прямоугольники кладут рулеты из лапши и свертывают их в виде конверта. Подготовленные пампушки кладут в специальное сито и отваривают на пару до готовности.

При заказе пампушки разрезают на две-три части и горкой кладут на тарелку.

Внешний вид — горка из небольших кусочков печеного теста, без румяной корочки.

Вкус — пшеничного сладкого хлеба, с ароматом кунжутного масла.

200. ЛЕПЕШКИ ПО-ДОМАШНЕМУ
家常餅

Пшеничная мука 30 %-ная 125, вода 80, кунжутное масло 50. Вес лепешки 200 г.

Из части просеянной муки (75 *г*) замешивают на холодной воде крутое тесто. Оставшуюся муку (25 *г*) заваривают кипятком и также замешивают из нее тесто. Подготовленные два вида теста соединяют в одну лепешку и вновь замешивают, после чего скатывают в ровный жгут и нарезают на куски весом по 100 *г*.

Каждый кусок теста раскатывают в виде блина толщиной 0,5 *см* и смазывают его кунжутным маслом. Раскатанный блин складывают в виде гармонии и, взяв за оба конца, немного вытягивают, а затем свертывают в виде колец (двумя концами к центру) и прижимают ладонью к столу.

Полученную лепешку раскатывают в виде блина толщиной

0,5 *см*, смазывают кунжутным маслом и жарят с обеих сторон на сковороде, смазанной кунжутным маслом.

При заказе лепешку смазывают кунжутным маслом, после чего нарезают на небольшие кусочки и кладут горкой на тарелку.

Внешний вид — горка из кусочков жареного теста золотистого цвета.

Вкус — жареного теста с сильным ароматом кунжутного масла.

201. ЛЕПЕШКИ ФАРШИРОВАННЫЕ
馅饼

Пшеничная мука 30 %-ная 65, вода 40, свинина 118, лук зеленый 12, имбирь 10, белокочанная капуста 30, соевый соус 5, кунжутное масло 30, соевая паста 10, концентрат 5. Вес лепешки 250 г.

Муку просеивают и замешивают на холодной воде не очень крутое тесто, после чего подсыпают муку и вновь замешивают более крутое тесто. Подготовленное тесто скатывают в ровный жгут и нарезают на кусочки весом по 50 *г*. Каждый кусочек теста раскатывают в виде лепешки, кладут на нее фарш такой же, как и для отварных пельменей (стр. 160), и защипывают края, придавая форму кувшинчиков.

После этого лепешку прижимают ладонью к столу и, придав ей круглую форму, раскатывают скалкой. Жарят лепешки с обеих сторон на сильно нагретой сковороде, смазанной кунжутным маслом.

При заказе лепешки смазывают сверху кунжутным маслом, нарезают на кусочки и кладут горкой на тарелку. Соевый соус, уксус, горчицу, чеснок, разделенный на дольки, но не очищенный, подают отдельно.

Внешний вид — горка из кусочков жареного теста золотистого цвета.

Вкус — жареных пирожков с мясом, с ароматом кунжутного масла.

202. ЛЕПЕШКИ С ЛУКОМ
葱花饼

Пшеничная мука 30 %-ная 125,

вода 80, кунжутное масло 25, зеленый лук 30. Вес лепешки 200 г.

Просеянную муку заваривают кипятком и замешивают не очень крутое тесто, а затем подсыпают муку и вновь замешивают более крутое тесто. Готовое тесто раскатывают в виде блина толщиной 0,5 *см*, после чего смазывают его кунжутным маслом, кладут мелкорубленый зеленый лук, посыпают солью и свертывают в виде рулета. Один конец рулета поднимают кверху, а другой прижимают к столу так, чтобы получилась лепешка. После этого рулет винтообразным движением укладывают вокруг лепешки и раскатывают. Толщина лепешки должна быть 0,5 *см*. Подготовленную лепешку кладут на сильно нагретую сковороду, смазанную кунжутным маслом, и жарят с обеих сторон.

При заказе лепешку разрезают на несколько частей и кладут горкой на тарелку.

Внешний вид — горка из кусочков жареного теста золотистого цвета.

Вкус — жареных пирожков с луком.

203. ЛЕПЕШКИ С КУНЖУТНЫМ СЕМЕНЕМ
烧饼

Пшеничная мука 30 %-ная 65, вода 40, сода 10, дрожжи 10, соль 5, сахар 10, кунжутный соус 30, кунжутное семя 25. Вес лепешки 120 г.

Из просеянной муки замешивают дрожжевое тесто и ставят его на 3–4 часа для брожения. После этого тесто кладут на стол, посыпанный мукой, раскатывают его в виде длинной полосы толщиной 0,5 *см*, смазывают кунжутным соусом, посыпают солью, свертывают в виде трубочки, а затем скатывают в жгут, нарезают на кусочки весом по 60 *г* и каждый кусочек закатывают на столе, придавая форму шариков.

После этого из шариков теста формуют лепешки, смачивают их с одной стороны сахарным сиропом и смоченной стороной погружают в кунжутное семя, затем кладут на сухой лист и выпекают в жарочном шкафу.

При заказе лепешку разрезают на несколько частей и кладут горкой на тарелку.

Внешний вид — горка из кусочков печеного теста, золотистого цвета.

Вкус — печеного теста с ароматом кунжута.

204. ЛЕПЕШКИ СЛОЕНЫЕ С КУНЖУТНЫМ СЕМЕНЕМ 素烧餅

Для теста: пшеничная мука 30 %-ная 65, вода 20, свиное сало 20, сахар 10, кунжутное семя 25. Для фарша:

1-й вариант — внутреннее свиное сало 30, зеленый лук 12;

2-й вариант — сахарная пудра 25, свиное сало 10, мука 5;

3-й вариант — красный крахмал 20, сахар 30, жир 10;

4-й вариант — варенье, повидло 40. Вес лепешки 120 г.

Из половины (от общего количества) просеянной муки замешивают на растопленном жире крутое тесто, а из оставшейся муки замешивают на воде менее крутое тесто. Подготовленное тесто раскатывают в виде двух квадратов, причем квадрат из теста, замешенного на воде, должен быть большим. На этот большой квадрат теста укладывают меньший квадрат и свертывают их конвертом (как для слойки), затем тесто раскатывают ровным пластом и вновь складывают в виде конверта и раскатывают.

Полученный пласт свертывают рулетом, скатывают его в ровный жгут и нарезают на кусочки (по 50 *г*). Каждый кусочек теста разделывают в виде лепешки, на середину кладут фарш и соединяют края, а затем снова раскатывают в виде лепешки.

Фарш приготовляют следующим образом.

Первый вариант. Внутреннее свиное сало и подготовленный зеленый лук нарезают мелкими кусочками, посыпают солью и тщательно перемешивают.

Второй вариант. В сахарную пудру вливают растопленное свиное сало, добавляют муку и тщательно перемешивают, чтобы образовалась однородная масса.

Третий вариант. Фарш из крахмала красного гороха готовят так же, как для пончиков (стр. 173).

Подготовленные лепешки с одной стороны смачивают сахарным сиропом и этой же стороной погружают в кунжутное семя, затем лепешки кладут на сухой лист и выпекают в жарочном шкафу.

Внешний вид — выпеченные лепешки, посыпанные кунжутным семенем.

Вкус — печеных сладких лепешек с ароматом кунжута.

205. ПИРОГ СЛАДКИЙ
千層糕

Пшеничная мука 30 %-ная 65, вода 40, дрожжи 10, свиное внутреннее сало 25, сахарная пудра 35, кунжутное семя 10, засахаренные финики 10, грецкие орехи 10, изюм 10. Вес порции 150 г.

Муку просеивают, замешивают обычное дрожжевое кислое тесто и ставят на 3–4 часа для брожения.

После этого из теста раскатывают пласт толщиной 0,5 *см*. По всей поверхности пласта ровным слоем наносят фарш и складывают пласт теста в виде квадрата. Подготовленный пирог кладут в специальное сито, на дно которого положена марля, накрывают крышкой и варят на пару до готовности (30–35 минут).

Для приготовления фарша свиное внутреннее сало нарезают мелкими кубиками (вместо внутреннего свиного сала можно использовать шпик, но предварительно для мягкости его следует отварить), смешивают с сахарной пудрой, добавляют измельченные зерна грецких орехов, изюм, кунжутное семя, засахаренные финики и хорошо перемешивают.

При заказе пирог нарезают на куски и укладывают горкой на вазу или тарелку.

Внешний вид — кусочки пирога одинаковой формы в виде ромбов.

Вкус — сладкого пирога с ароматом сладостей.

206. ПОНЧИКИ
高麗豆沙

Крахмал из красного гороха 25, сахар 25, свиное сало 30, мука пшеничная 30 %-ная 10, яйца (белки) 4 шт., вода 45. Вес порции 150 г.

В сухой крахмал, приготовленный из красного гороха,

добавляют сахар, воду и проваривают, помешивая, до загустения, затем вливают растопленный жир, перемешивают и охлаждают. Подготовленную массу разделывают на маленькие шарики и обваливают их в муке.

При заказе шарики смачивают в хорошо взбитых белках так, чтобы каждый шарик был со всех сторон покрыт белковой массой, и жарят во фритюре, после чего откидывают и укладывают горкой на тарелку.

Внешний вид — горка небольших круглых шариков, покрытая обжаренным белком золотистого цвета.

Вкус — жареных яиц и сладкого фарша.

207. ХВОРОСТ
蜜排岔

Пшеничная мука 30 %-ная 60, ячменная патока 20. сахар 40, свиное сало 20. Вес порции 100 г.

Муку просеивают и на воде замешивают крутое (как для лапши) тесто. Готовое тесто раскатывают в тонкий пласт и разрезают на кусочки прямоугольной формы. На каждом кусочке теста делают продольный надрез, в который продевают один из концов прямоугольника и затем жарят изделия во фритюре.

При заказе на сковороду кладут ячменную патоку, сахар, добавляют воду (50 *г*) и, при непрерывном помешивании палочками (от себя), проваривают до загустения, а затем кладут подготовленный хворост и, встряхивая сковороду, смачивают его соусом, после чего перекладывают на тарелку.

Внешний вид — квадратики жареного теста в соусе светло-коричневого цвета.

Вкус — жареного сладкого теста с ароматом ячменной патоки.

сладкие блюда

甜 菜

Сладкие блюда

В Китае сладкие блюда обычно подают в промежутках между подачей горячих блюд. Сладкие блюда китайской кухни отличаются большим разнообразием. Для приготовления сладких блюд, кроме сахара, используют плоды, ягоды, орехи, семена лотоса, семена кунжута и др. Кроме того, некоторые блюда приготавливают, используя мучные и крупяные продукты. В качестве вкусовых средств применяют различные фруктовые эссенции, а в качестве желирующих веществ — желатин и крахмал.

Сладкие блюда не только вкусны, но и питательны. Питательная ценность сладких блюд определяется теми продуктами, которые используются для их приготовления. Блюда, приготовленные из мучных и крупяных продуктов, обладают высокой калорийностью, а блюда из свежих плодов и ягод содержат ценные органические кислоты, минеральные соли и витамины.

Сахар во многие блюда вводят в виде сиропа. Для получения сиропа сахар растворяют в воде, нагревают и удаляют образующуюся пену. Готовый сироп процеживают.

В китайской кухне для приготовления сладких блюд широко используют семена лотоса. Они богаты белками, крахмалом и витаминами. Лотос выращивают в южных провинциях Китая. После опадения цветов образуются коробочки с семенами, которые срезают, очищают от кожуры и высушивают на солнце.

Сушеные семена лотоса перед использованием кладут в горячую кипяченую воду, добавляют питьевую соду и специальным травяным веничком промывают в течение 2–3 минут. Эту операцию повторяют несколько раз, меняя воду, и добавляя в нее соду до тех пор, пока семена лотоса не будут

очищены от кожицы и не станут белыми. Очищенные семена промывают в теплой воде, срезают с двух сторон кончики и затем при помощи палочки удаляют сердцевину. Подготовленные семена лотоса обсушивают, затем варят до мягкости и хранят в холодном месте.

Хорошими вкусовыми качествами и красивым внешним видом обладают сладкие блюда, приготовленные в карамеле с кунжутным семенем. При подаче сладких блюд в карамели отдельно в пиале ставят охлажденную кипяченую воду, в которую обмакивают кусочки фруктов, чтобы охладить их перед едой.

208. КОМПОТ ИЗ СЕМЯН ЛОТОСА
冰糖蓮子

Семена лотоса 50, сахар 50, сода питьевая 50, фруктовая эссенция 1. Вес порции 200 г.

Вареные семена лотоса прогревают в кипятке, после чего откидывают, кладут в пиалу, наливают ранее приготовленный сахарный сироп и добавляют фруктовую эссенцию. Внешний вид — белые круглые зерна, залитые сиропом. Вкус — сладкого сиропа с ароматом фруктовой эссенции.

209. СЕМЕНА ЛОТОСА В КАРАМЕЛИ
拔絲蓮子

Семена лотоса 100, сахар 50, пшеничная мука 30 %-ная 30, свиное сало 30, сода питьевая 50, кунжутное семя 25. Вес порции 150 г.

Вареные семена лотоса прогревают в кипятке, потом откидывают, обваливают в муке и жарят во фритюре до образования бледной корочки.

При заказе на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира кладут сахар и при непрерывном помешивании палочками (в одну сторону) нагревают до карамелизации сахара. Подготовленные семена лотоса кладут на сковороду и, встряхивая, перемешивают их до тех пор, пока они не покроются карамельной массой, затем, продолжая встряхивать, всыпают кунжутные семена.

Внешний вид — белые круглые зерна в карамели.

Вкус — сладкой карамели с ароматом кунжута.

210. КОМПОТ ИЗ АНАНАСОВ
冰糖菠蘿

Ананас 133, сахар 50, фруктовая эссенция 1. Вес порции 200 г.

Свежие ананасы очищают, вырезают сердцевину, нарезают кубиками, ошпаривают кипятком и откидывают, затем кладут в пиалу, наливают ранее приготовленный сахарный сироп и добавляют фруктовую эссенцию.

Внешний вид — измельченный ананас, залитый сиропом.

Вкус — сиропа с ароматом ананаса и фруктовой эссенции.

211. КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК
糖溜平果

Яблоки 143, сахар 50, фруктовая эссенция 1. Вес порции 200 г.

Свежие яблоки очищают от кожицы, удаляют сердцевину с семенами и разрезают на дольки одинакового размера, после чего ошпаривают кипятком, а затем откидывают и перекладывают в пиалу, куда наливают заранее приготовленный сахарный сироп и добавляют фруктовую эссенцию.

Внешний вид — нарезанные яблоки, залитые сиропом.

Вкус — сладкого сиропа и свежих яблок с ароматом фруктовой эссенции.

212. ЯБЛОКИ В КАРАМЕЛИ
拔絲平果

Яблоки 143 или ананасы 133, или бананы 167, сахар 50, яйцо (белок) 1/2 шт., пшеничная мука 30, свиное сало 30, семена кунжута 25. Вес порции 150 г.

Свежие яблоки очищают от кожицы, удаляют сердце-вину и нарезают крупными ломтиками. В просеянную муку вливают холодную воду, яичные белки и тщательно размешивают тесто до

образования однородной массы, по густоте напоминающей сметану.

При заказе подготовленные ломтики яблок погружают в приготовленное тесто и жарят во фритюре до образования бледной корочки. На сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира кладут сахар и, непрерывно помешивая палочками, нагревают его до тех пор, пока сахар не карамелизуется. Обжаренные во фритюре ломтики яблок кладут на сковороду и, встряхивая, перемешивают их с карамельной массой, а затем, продолжая встряхивание, всыпают кунжутные семена.

Внешний вид — ломтики жареных яблок, покрытые карамелью светло-коричневого цвета и посыпанные белыми семенами.

Вкус — леденцов с начинкой из яблок.

213. ЯБЛОКИ ФАРШИРОВАННЫЕ
釀平果

Яблоки 143, крахмал 10, свиное сало 5, красный горох 15, сахар 50. фруктовая эссенция 1. Вес порции 150 г.

Яблоки очищают, срезают плодоножку вместе с верхней частью яблока и осторожно удаляют сердцевину (нижняя часть яблока должна остаться целой). Подготовленные яблоки наполняют фаршем, приготовленным из крахмала, красного гороха, накрывают верхней частью яблока и варят на пару до готовности.

При заказе яблоки кладут на тарелку и поливают сахарным сиропом с фруктовой эссенцией.

Внешний вид — вареное яблоко, политое соусом светло-коричневого цвета.

Вкус — яблока и сиропа с приятным ароматом фруктовой эссенции.

214. ЖЕЛЕ ИЗ АРБУЗА
西瓜酪

Арбуз 400, сахар 50. желатин 4, банановая эссенция 1. Вес порции 150 г

Желатин промывают в посуде с холодной кипяченой водой и откидывают на дуршлаг или частое сито. Когда вода стечет, желатин вновь перекладывают в посуду, заливают холодной кипяченой водой, оставляют на 30–40 минут для набухания, после чего воду сливают. При набухании желатин увеличивается в объеме и весе в шесть-восемь раз. Это следует учитывать при дозировке воды.

Из мякоти арбуза отжимают сок, кладут сахар и нагревают до кипения, затем добавляют замоченный желатин (из расчета 40 *г* на 1 *л* жидкости) и размешивают до полного его растворения.

Горячую смесь процеживают через полотняную ткань или сито, разливают в формы и ставят на 172—2 часа в холодное помещение для застывания (температура помещения должна быть не выше 10°).

При заказе желе поливают банановой эссенцией.

Внешний вид — прозрачное желе бледно-розового цвета.

Вкус — сладкого желе с ароматом фруктовой эссенции.

215. ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ ФРИ
炸桃酥

Грецкие орехи 238, сахарная пудра 20, кунжутное масло 20. Вес порции 100 г.

Грецкие орехи очищают от скорлупы и с ядер снимают кожицу. Для того чтобы кожица легче снималась, ядра орехов замачивают в течение 10–15 минут в горячей воде. Очищенные от кожицы орехи ошпаривают кипятком и откидывают, а затем пересыпают сахарной пудрой, жарят во фритюре (в кунжутном масле), откидывают и охлаждают.

При заказе жареные орехи укладывают горкой на вазу или тарелку, на дно которых кладут бумажные салфетки.

Внешний вид — горка жареных орехов золотистого цвета.

Вкус — жареных орехов в сахаре с ароматом кунжутного масла.

216. ОМЛЕТ СЛАДКИЙ
三不粘

Яйца (желтки) 2 шт., сахар 50, свиное сало 30, крахмал 10. Вес порции 100 г.

При заказе яичные желтки растирают с сахаром, добавляют крахмал, разведенный холодной водой (1:1), и при помощи палочек хорошо взбивают. Взбитую массу выливают на сильно нагретую сковороду с небольшим количеством жира и при непрерывном помешивании палочками прожаривают до тех пор, пока омлет не будет прилипать ни к сковороде, ни к палочкам.

Если масса в процессе жарения будет прилипать к сковороде или палочкам, надо понемногу подливать растопленный жир, причем вливать жир следует не на омлет, а по краям сковороды. Готовый омлет перекладывают на тарелку.

Внешний вид — густая однородная масса желтого цвета.

Вкус — сладкого жареного омлета.

217. ПУДИНГ РИСОВЫЙ
八宝飯

Китайский клейкий рис 40, грецкие орехи 25, миндаль 18, семена лотоса сушеные 7, изюм 5, яблоки 20, апельсины 20, сахар 30, крахмал 10, фруктовая эссенция 1. Вес порции 150 г.

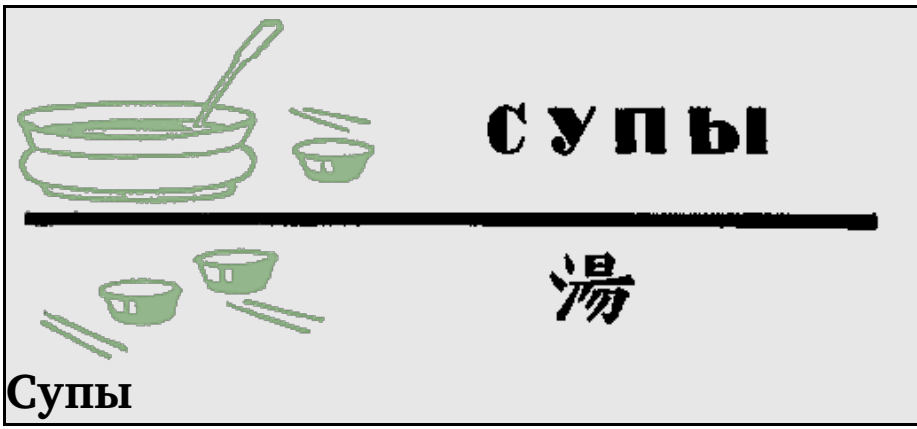
Ядра грецких орехов, миндаля, лотоса, изюм, свежие апельсины и яблоки нарезают кусочками и часть из них фигурно укладывают на дно специальной формы. На фрукты кладут отваренный, заправленный сахаром клейкий рис, после чего форму с продуктами ставят на сито и держат на пару до подачи.

Для приготовления соуса на сковороду наливают воду (50 *г*), добавляют сахар и доводят до кипения, затем, встряхивая сковороду, струйкой вливают крахмал, разведенный холодной водой (1:2), и фруктовую эссенцию, кладут остальные фрукты и проваривают до загустения.

При заказе рис из формы перекладывают на блюдо и поливают соусом.

Внешний вид — отваренный рис, украшенный фруктами, политый соусом светло-коричневого цвета.

Вкус — сладкого риса и соуса из свежих фруктов с ароматом фруктовой эссенции.



Супы

Наиболее распространены в китайской кухне прозрачные супы. Бульоны для этих супов приготовляют концентрированными, главным образом из кур; используются также кости птицы и домашних животных (коров, свиней). Куриные бульоны отличаются хорошим вкусом и ароматом.

Для приготовления бульонов продукты заливают холодной водой и варят при слабом кипении в течение 2–4 часов. Если одновременно используют кости и тушки кур, то сначала варят измельченные кости, а кур кладут за 1–2 часа до окончания варки бульона. В процессе варки с бульона удаляют пену и жир.

Чтобы бульон был прозрачным, его осветляют квасцами. Для этого квасцы измельчают в порошок, разводят холодной водой и добавляют в кипящий бульон. Через 5–7 минут на поверхности бульона образуется белая пленка, которую следует осторожно снять. После того как бульон хорошо прокипит, его снимают с огня и удаляют оставшуюся пленку.

Готовый бульон заправляют концентратом, рисовой водкой, настоем имбиря и солью. Для окраски в бульон добавляют соевый соус и жженый сахар (жженку).

В качестве гарниров к прозрачным супам в китайской кухне используют ласточкино гнездо, плавники акулы, трепанги, ростки бамбука, устрицы, моллюски, каракатицу, сычуаньскую капусту, грибы иньэр, муэр, цветы хуанхуа, помидоры, огурцы и другие продукты.

На крутых скалах Китайских островов Хайнань и Тайвань ютятся многочисленные стаи морских ласточек. Они вьют свои гнезда из мальков рыб и икринок, склеивая их слюной, обладающей свойством быстро затвердевать.

Сушеное ласточкино гнездо перед использованием в пищу кладут в кастрюлю, заливают кипятком и держат в нем в течение

4–5 часов, по мере охлаждения воду неоднократно меняют. Когда гнездо разбухнет и станет мягким, воду сливают и специальным пинцетом удаляют с него пушок и загрязнения, а затем промывают гнездо в теплой воде.

218. БУЛЬОН С ЛАСТОЧКИНЫМ ГНЕЗДОМ 通天燕窩

Ласточкино гнездо сушеное 10, концентрат 5, рисовая водка 10, имбирь 10, соль 1, квасцы 1.

Вес ласточкина гнезда после ошпаривания увеличивается в 10 раз.

При заказе подготовленное ласточкино гнездо ошпаривают в кипятке с добавлением щелочи (гидрат окиси бария), для того чтобы оно полностью разбухло. После этого его тщательно промывают в теплой воде для удаления щелочи.

Куриный бульон, заправленный настоем имбиря, рисовой водкой и концентратом, наливают в суповую миску, пиалу или глубокую тарелку. Готовое ласточкино гнездо подают на маленькой тарелке отдельно.

Внешний вид — прозрачный бульон слегка желтоватого цвета, без блесток жира.

Вкус — куриного бульона с ароматом специй.

219. БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ЛАСТОЧКИНА ГНЕЗДА
燕窩丸子湯

Ласточкино гнездо сушеное 4, курица 100, рисовая водка 10, яйца (белок) 1/4 шт., концентрат 10, соль 1, квасцы 1.

Куриное филе пропускают два — три раза через мясорубку с мелкой решеткой, добавляют белки яиц, концентрат и хорошо перемешивают. Ласточкино гнездо тщательно отжимают от воды, кладут в приготовленный куриный фарш и снова перемешивают.

При заказе на сковороду наливают готовый куриный бульон, доводят его до кипения, после чего опускают в него небольшими кусочками фарш и снова доводят до кипения, а затем снимают пену и переливают бульон в пиалу, глубокую тарелку или суповую миску.

Внешний вид — прозрачный бульон светло-коричневого цвета с кусочками фарша белого цвета.

Вкус — крепкого куриного бульона с ароматом концентрата.

220. БУЛЬОН С ТРЕПАНГАМИ И КАРАКАТИЦЕЙ
三絲湯

Трепанги сушеные 12, ростки бамбука сушеные 10, каракатица сушеная 10, рисовая водка 10, соевый соус 5, концентрат 5, квасцы 1, соль 1, имбирь 10.

Подготовленные трепанги, каракатицу и ростки бамбука нарезают соломкой, ошпаривают все вместе кипятком, откидывают и тщательно отжимают от воды.

При заказе продукты кладут в суповую миску или пиалу, или глубокую тарелку, наливают готовый бульон, который предварительно доводят до кипения, и удаляют с него пену.

Внешний вид — прозрачный бульон желтоватого цвета с плавающими вареными продуктами, нарезанными соломкой.

Вкус — крепкого куриного бульона, грибов и рыбы с ароматом рисовой водки.

221. БУЛЬОН С ТРЕПАНГАМИ И МОЛЛЮСКАМИ
三鮮湯甩果

Трепанги сушеные 6, ветчина 31, моллюски сушеные 6, яйцо 1 шт., соевый соус 5, концентрат 5, имбирь 10, рисовая водка 10, квасцы 1, куриный жир 5.

Моллюски и трепанги тщательно промывают, отжимают от воды и вместе с ветчиной нарезают ломтиками.

При заказе подготовленные продукты кладут в посуду, вливают готовый бульон и доводят до кипения, а затем снимают пену и струйкой вливают взбитое яйцо. После этого бульон переливают в суповую миску или пиалу, или глубокую тарелку и добавляют растопленный куриный жир.

Внешний вид — прозрачный куриный бульон с блестками жира, с измельченными продуктами и вареными взбитыми яйцами, плавающими на его поверхности.

Вкус — крепкого куриного бульона, яиц и крабов с ароматом рисовой водки.

222. БУЛЬОН С ТРЕПАНГАМИ И КУРИЦЕЙ 川三片

Трепанги сушеные 10, курица 73, огурцы свежие 32, соевый соус 5, концентрат 5, рисовая водка 10, куриный жир 5. имбирь 10, квасцы 1.

Трепанги, вареную курицу (мякоть) и свежие огурцы нарезают ломтиками, трепанги, кроме того, отжимают от воды, а у огурцов на концах срезают кожицу.

При заказе подготовленные продукты ошпаривают кипятком, после чего откидывают, кладут в суповую миску или пиалу, или глубокую тарелку и наливают готовый бульон, который предварительно кипятят, снимают с него пену и вливают растопленный куриный жир.

Внешний вид — прозрачный бульон бледно-желтого цвета с блестками жира, с плавающими на поверхности вареными продуктами, нарезанными на кусочки одинаковой формы.

Вкус — крепкого куриного бульона с ароматом свежих огурцов.

223. БУЛЬОН С КРЕВЕТКАМИ И РАССАДОЙ КАПУСТЫ
熬小白菜加海米

Креветки сушеные 20, рассада свежей капусты 100, рисовая водка 10, имбирь 10, концентрат 5, соевый соус 5, кунжутное масло 5. соль 1, квасцы 1.

Подготовленные креветки тщательно отжимают от воды. Рассаду свежей капусты перебирают, тщательно промывают и нарезают на кусочки.

При заказе подготовленные продукты ошпаривают вместе кипятком, откидывают, отжимают от воды и кладут в посуду, куда вливают незаправленный бульон, и доводят до кипения, после чего снимают пену, добавляют кунжутное масло и переливают в пиалу или глубокую тарелку.

Внешний вид — прозрачный бульон с блестками жира и продуктами, напоминающими раковые шейки.

Вкус — рыбных щей с ароматом кунжутного масла.

224. БУЛЬОН С ИКРОЙ КАРАКАТИЦЫ
川烏魚蛋

Икра каракатицы маринованная 125, соевый соус 5, концентрат 5, рисовая водка 10, имбирь 10, крахмал 10, кунжутное масло 5, уксус 5, перец 1, квасцы 1, соль 1.

Икру каракатицы (стр. 97) отжимают от воды, кладут в посуду, наливают готовый бульон и доводят до кипения. После этого с бульона снимают пену, струйкой вливают крахмал, разведенный холодной водой (1:2), а также уксус и кунжутное масло, кладут щепотку молотого черного душистого перца и переливают бульон в суповую миску или пиалу, или глубокую тарелку.

Внешний вид — мутный бульон киселеобразной консистенции с блестками жира, крапинками молотого перца и круглыми лепестками светло-желтого цвета.

Вкус — рыбного супа, достаточно острый, с ароматом специй.

225. БУЛЬОН С ИКРОЙ КАРАКАТИЦЫ И ЯЙЦОМ
川烏魚蛋甩果

Икра каракатицы маринованная 75, яйцо 1 шт., рисовая водка 10, имбирь 10, концентрат 5, крахмал 10, соевый соус 5, уксус 5, кунжутное масло 5, перец 1, квасцы 1, соль 1.

При заказе подготовленную икру каракатицы кладут в посуду, вливают бульон, заправленный рисовой водкой, соевым соусом, концентратом, настоем имбиря и солью, доводят до кипения и снимают пену. После этого струйкой вливают крахмал, разведенный водой (1:2), а затем — взбитое яйцо и, когда бульон снова закипит, вливают уксус, кунжутное масло, переливают бульон в пиалу или глубокую тарелку и кладут щепотку душистого перца.

Внешний вид — мутный бульон, киселеобразной консистенции с блестками жира, крапинками молотого перца и круглыми лепестками светло-желтого цвета.

Вкус — рыбного супа, острый, с ароматом специй.

226. БУЛЬОН С УСТРИЦАМИ И ОГУРЦАМИ 川蜊黃甩果黃瓜片

Устрицы 6 шт., яйцо 1 шт., свежие огурцы 35, рисовая водка 10, соевый соус 5, концентрат 5, имбирь 10, кунжутное масло 5, квасцы 1, соль 1.

При заказе в посуду кладут подготовленные устрицы (стр. 96), наливают готовый бульон и доводят до кипения, после чего снимают пену, вливают струйкой взбитое яйцо, кунжутное масло. В тарелку кладут ломтики свежих огурцов и наливают бульон с устрицами.

Внешний вид — прозрачный бульон желтоватого цвета с блестками жира и разноцветными плавающими на поверхности вареными продуктами.

Вкус — крепкого куриного бульона, яиц, устриц и свежих огурцов с ароматом кунжутного масла.

227. БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ МОЛЛЮСКОВ
鸡蓉干貝湯

Курица 89, моллюски 20, яйцо (белок) 1/4 шт., рисовая водка 10, имбирь 10, концентрат 5, соевый соус 5, куриный жир 5, квасцы 1, соль 1.

Филе сырой курицы пропускают два — три раза через мясорубку с мелкой решеткой, добавляют белки яиц, кладут отжатые от воды моллюски (стр. 96) и перемешивают.

При заказе в посуду наливают готовый бульон, доводят до кипения, кладут в него небольшими кусочками (щепоткой) приготовленный фарш и снова кипятят. После этого снимают пену, вливают растопленный куриный жир и переливают в суповую миску или пиалу, или глубокую тарелку.

Внешний вид — прозрачный бульон с блестками жира и вареными кусочками фарша неопределенной формы.

Вкус — куриного бульона с ароматом специй.

228. БУЛЬОН С КРАБАМИ И ОГУРЦАМИ
川大甲黃瓜

Крабы консервированные 63, огурцы 53, рисовая водка 10, концентрат 5, соевый соус 5, имбирь 10, жиры 5, квасцы 1.

У крабов удаляют костные пластинки. Свежие огурцы нарезают ломтиками, срезав с их концов кожицу.

При заказе подготовленные крабы кладут в посуду, наливают готовый бульон и доводят его до кипения, после чего снимают пену и переливают бульон в суповую миску или пиалу, или глубокую тарелку, куда предварительно кладут ломтики огурцов.

Внешний вид — прозрачный бульон с блестками жира и плавающими разноцветными продуктами.

Вкус — куриного бульона, крабов и свежих огурцов с ароматом специй.

229. БУЛЬОН С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ
川猪里脊海白菜

Морская капуста сушеная 10, свиная вырезка 59, рисовая водка 10, имбирь 10, соевый соус 5, куриный жир 5, квасцы 1, концентрат 5.

Свиную вырезку зачищают и нарезают ломтиками. Морскую капусту (стр. 97) тщательно отжимают от воды и разрезают на несколько частей.

При заказе вырезку вместе с морской капустой ошпаривают кипятком, откидывают, кладут в суповую миску или пиалу, или глубокую тарелку и наливают готовый бульон, который предварительно доводят до кипения, удаляют с него пену и заправляют растопленным куриным жиром.

Внешний вид — прозрачный бульон с блестками жира, вареными продуктами, нарезанными на кусочки произвольной формы.

Вкус — куриного бульона с ароматом рисовой водки.

230. БУЛЬОН ИЗ ФИЛЕ ЛЯГУШЕК
川哈什螞莞豆

Лягушка сушеная (хашима) 15, зеленый горошек 35, рисовая водка 10, имбирь 10, концентрат 5, кунжутное масло 5, соевый соус 5, квасцы 1.

Сушеных лягушек замачивают в теплой воде. Когда она станет мягкой, вынимают филе, промывают и кладут в холодную воду. Через 10–12 часов филе откидывают, очищают от пленок и темных пятен, снова заливают холодной водой и ставят в холодное место для хранения. Вес филе хашимы после замачивания увеличивается в пять раз.

При заказе филе лягушек тщательно отжимают от воды и вместе с зеленым горошком ошпаривают кипятком, после чего откидывают, кладут в посуду и наливают готовый бульон, который предварительно кипятят, снимают пену и вливают в него кунжутное масло.

Внешний вид — прозрачный бульон бледно-желтого цвета с блестками жира, с вареными разноцветными продуктами.

Вкус— крепкого куриного бульона с ароматом кунжутного масла.

231. БУЛЬОН С ПЛАВНИКАМИ АКУЛЫ
鸡蓉魚翅茸絲香菇湯

Плавники акулы сушеные 100, ветчина 31, грибы сянгу сушеные 5, ростки бамбука сушеные 5, рисовая водка 10, имбирь 10, соевый соус 5, концентрат 5, куриный жир 5, квасцы 1, соль 1.

Плавники акулы ошпаривают кипятком, откидывают и тщательно отжимают от воды. Ростки бамбука, грибы сянгу и ветчину нарезают соломкой и все вместе также ошпаривают кипятком, затем откидывают и смешивают эти продукты с плавниками акулы.

При заказе подготовленные продукты кладут в суповую миску или пиалу, или глубокую тарелку и наливают готовый куриный бульон, причем бульон надо предварительно довести до кипения, снять с него пену и добавить растопленный куриный жир.

Внешний вид — прозрачный бульон желтоватого цвета с блестками жира и вареными продуктами, нарезанными на кусочки одинаковой формы.

Вкус — концентрированного куриного бульона с ароматом имбиря.

232. БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ПЛАВНИКОВ АКУЛЫ
清燉魚翅加三絲

Плавники акулы сушеные 80, курица 89, ростки бамбука сушеные 5, грибы сянгу сушеные 3, яйцо (белок) 1/2 шт., рисовая водка 10, имбирь 10, квасцы 1, соевый соус 5, куриный жир 5, концентрат 5, соль 1.

Филе сырой курицы пропускают два-три раза через мясорубку с мелкой решеткой. В измельченное мясо добавляют подготовленные плавники акулы, ростки бамбука, нарезанные соломкой, грибы сянгу, белки яиц, измельченный имбирь, соль, концентрат и все хорошо перемешивают.

При заказе готовый куриный бульон наливают в сковороду или кастрюлю и доводят до кипения, кладут в него небольшими кусочками приготовленный фарш и, когда бульон снова закипит, снимают пену и переливают в суповую миску, пиалу или глубокую тарелку, после чего вливают растопленный куриный жир.

Внешний вид — прозрачный бульон слегка желтоватого цвета с блестками жира и небольшими бесформенными кусочками вареного фарша.

Вкус — куриного концентрированного бульона с ароматом рисовой водки.

233. БУЛЬОН С ТЕШЕЙ КАЛУГИ
魚肚鸡絲莞豆湯

Теша калуги сушеная 25, курица 110, зеленый горошек 30, свиное сало 3, рисовая водка 10, имбирь 10, концентрат 5, квасцы 1, соевый соус 5, кунжутное масло 5, соль 1.

Вареную курицу (мякоть) и тешу калуги нарезают ломтиками.

При заказе подготовленные продукты и зеленый горошек прогревают вместе в кипятке, откидывают и кладут в суповую миску или пиалу, или глубокую тарелку, наливают готовый бульон и доводят до кипения, после чего снимают пену и вливают кунжутное масло.

Внешний вид — прозрачный бульон слегка желтого цвета с блестками жира, с вареными продуктами разных цветов, нарезанными на кусочки неопределенной формы.

Вкус — куриного бульона с ароматом кунжутного масла.

234. БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ТЕШИ КАЛУГИ
鸡蓉魚肚湯

Теша калуги сушеная 20, курица 89, яйцо (белок) 1/4 шт., свиное сало 2, рисовая водка 10, имбирь 10, концентрат 5, соевый соус 5, куриный жир 5, квасцы 1, соль 5.

Филе сырой курицы пропускают два — три раза через мясорубку с мелкой решеткой, добавляют белки яиц, кладут предварительно тщательно отжатую от воды тешу калуги (стр. 81) и хорошо перемешивают в однородную массу.

При заказе в посуду наливают готовый бульон и, когда он закипит, опускают небольшими кусочками приготовленный фарш и варят его до готовности. После этого снимают пену, вливают растопленный куриный жир и переливают в суповую миску или пиалу, или глубокую тарелку.

Внешний вид — прозрачный бульон с блестками жира и плавающими вареными бесформенными кусочками фарша.

Вкус — куриного бульона с ароматом специй.

235. БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ РЫБЫ

川魚浦

Рыба 160, яйцо 1/2 шт., соевый соус 5, кунжутное масло 10, концентрат 5, рисовая водка 10, имбирь 10, соль 5, квасцы 1.

Филе судака (без костей и кожи) нарезают на куски, пропускают два — три раза через мясорубку с мелкой решеткой, затем добавляют белки яиц, рисовую водку, кунжутное масло, концентрат, соль и хорошо размешивают.

При заказе из этой массы разделывают фрикадельки (в виде маленьких шариков), опускают их в готовый кипящий бульон и варят до готовности, после чего снимают пену, вливают кунжутное масло и переливают в суповую миску или пиалу, или глубокую тарелку.

Внешний вид — прозрачный бульон светло-желтого цвета с блестками жира и фрикадельками.

Вкус — крепкого куриного бульона с ароматом кунжутного масла.

236. БУЛЬОН СО СВИНИНОЙ
木須湯

Свинина 40, цветы хуанхуа сушеные 10, грибы муэр сушеные 2, яйцо 1 шт., рисовая водка 10, концентрат 5, имбирь 10, куриный жир 5, квасцы 1, соевый соус 5, соль 5.

Вареную свинину нарезают соломкой, цветы хуанхуа (стр. 57) и грибы муэр тщательно отжимают от воды.

При заказе подготовленные продукты кладут в посуду, наливают готовый бульон и доводят до кипения, после чего снимают пену, струйкой вливают взбитое яйцо, растопленный куриный жир и переливают в суповую миску, пиалу или глубокую тарелку.

Внешний вид — прозрачный бульон с блестками жира, вареными продуктами одинаковой формы и кусочками вареных яиц.

Вкус — куриного бульона с ароматом специй.

237. БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ СВИНИНЫ
川丸子

Свинина 118, яйцо (белок) 1/2 шт., лук репчатый 13, рисовая водка 10, имбирь 10, концентрат 5, соевый соус 5, соль 1, квасцы 1.

Мякоть задней ноги свинины зачищают от жира, нарезают на куски, пропускают два-три раза через мясорубку с мелкой решеткой, затем добавляют белки яиц, мелкорубленый свежий имбирь, репчатый лук, соль, хорошо перемешивают и разделывают фрикадельки.

При заказе в посуду наливают готовый бульон, кладут фрикадельки и варят их до готовности, после чего снимают пену и переливают бульон в суповую миску, пиалу или глубокую тарелку.

Внешний вид — прозрачный бульон светло-желтого цвета с блестками жира и фрикадельками.

Вкус — крепкого куриного бульона с ароматом специй.

238. БУЛЬОН С БАРАНИНОЙ И СЫЧУАНЬСКОЙ КАПУСТОЙ
川羊肉榨菜

Баранина 109, сычуаньская маринованная капуста 50, рисовая водка 10, имбирь 10, концентрат 5, кунжутное масло 5, соевый соус 5, квасцы 1, соль 1.

Мякоть задней ноги баранины зачищают от жира и нарезают ломтиками. Сычуаньскую капусту (стр. 57) тщательно отжимают от воды.

При заказе сначала баранину, а затем сычуаньскую капусту ошпаривают кипятком, после чего откидывают и кладут вместе в суповую миску или пиалу, или глубокую тарелку и наливают готовый куриный бульон, который предварительно кипятят, снимают пену, после чего вливают в него кунжутное масло.

Внешний вид — прозрачный бульон светло-желтого цвета с блестками жира и продуктами, нарезанными на кусочки одинаковой формы.

Вкус — куриного бульона с перцем и ароматом кунжутного масла.

239. БУЛЬОН С БАРАНИНОЙ И ВЕРМИШЕЛЬЮ
羊肉粉条湯

Баранина 109, вермишель из гороха маш 10, зеленый горошек 20, рисовая водка 10, соевый соус 5, имбирь 10, концентрат 5, кунжутное масло 5, квасцы 1, соль 1.

Мякоть задней ноги зачищают от жира и нарезают ломтиками. Вермишель из гороха маш тщательно отжимают от воды.

При заказе баранину ошпаривают в кипятке, кладут в суповую миску, пиалу или глубокую тарелку. Вермишель из гороха маш и зеленый горошек прогревают в кипятке, после чего откидывают и соединяют с бараниной. Затем наливают готовый бульон, который предварительно кипятят, снимают пену и вливают кунжутное масло.

Внешний вид — прозрачный бульон желтоватого цвета с блестками жира, с вареными продуктами, разнообразными по форме и цвету.

Вкус — куриного бульона с ароматом кунжутного масла.

240. БУЛЬОН С ПЕЛЬМЕНЯМИ
餛飩

Пшеничная мука 30 %-ная 20, вода 5, яйцо 1/4 шт., крахмал 10, курица 187 или свинина 39, концентрат 10, кунжутное масло 10, зеленый лук 13, соевый соус 5, рисовая водка 10, соль 1. Вес пельменей 100 г.

На стол насыпают просеянную муку, делают в ней воронкообразное углубление, вливают яичные желтки, холодную воду и замешивают не очень крутое тесто. Тесто раскатывают в небольшой пласт; этот пласт, накатав на скалку, несколько раз раскатывают, после чего скалку вынимают. При помощи этой же скалки на тесте делают косую клетку, вследствие чего пласт растягивается. Эту операцию раскатывания теста повторяют до тех пор, пока тесто не будет иметь толщину 0,5 *мм*.

При раскатывании пользуются специальной (длинной) скалкой и сухим крахмалом, завернутым в марлю, которым посыпают тесто, делая легкие удары по его поверхности.

Подготовленное тесто складывают в виде гармонии и разрезают на небольшие квадраты (5 × 5 *см*), а затем на каждый квадрат кладут приготовленный фарш и слегка тесто прижимают.

Для приготовления фарша филе сырой курицы или мякоть сырой свинины зачищают от жира, нарезают на куски и пропускают их через мясорубку с мелкой решеткой. В измельченное мясо вливают кунжутное масло, добавляют концентрат, соль, мелкорубленый свежий имбирь, зеленый лук и хорошо перемешивают.

При заказе пельмени отваривают в кипящей воде до готовности, затем их откидывают, кладут в пиалу или глубокую тарелку и наливают куриный бульон, заправленный соевым соусом, рисовой водкой, концентратом, настоем имбиря и солью, после чего вливают кунжутное масло.

Внешний вид — кусочки теста белого цвета различной формы в прозрачном светло-желтого цвета бульоне.

Вкус — крепкого куриного бульона и мясных пельменей с ароматом кунжутного масла.

241. БУЛЬОН С ЛАПШОЙ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

川錘鸡片

Курица 150, огурцы свежие 32, крахмал 20, рисовая водка 10, соевый соус 5, концентрат 5, имбирь 10, куриный жир 5, квасцы 1, соль 1

Зачищенное куриное филе (без косточки) посыпают с двух сторон крахмалом и отбивают деревянной тяпкой или небольшой скалкой в тонкий пласт, а затем нарезают ломтиками. У свежих огурцов на концах срезают кожицу и также нарезают ломтиками.

При заказе приготовленную лапшу из куриного филе кладут в кипяток и варят до готовности, затем откидывают и промывают в холодной воде. Подготовленные продукты кладут в посуду, наливают готовый бульон и доводят до кипения, после чего снимают пену, вливают куриный растопленный жир и переливают в суповую миску или пиалу, или глубокую тарелку, куда предварительно кладут свежие огурцы.

Внешний вид — прозрачный бульон бледно-желтого цвета с блестками жира, с вареными продуктами, нарезанными крупнее, чем обычная лапша.

Вкус — крепкого куриного бульона с ароматом рисовой водки.

242. БУЛЬОН С ПОТРОХАМИ
川四宝

Потроха 200, рисовая водка 10, имбирь 10, соевый соус 5, концентрат 5, куриный жир 5, квасцы 1, соль 1.

Сердце, печенку и языки домашней птицы промывают и ошпаривают кипятком, а желудки, кроме того, отваривают до мягкости. Подготовленные потроха нарезают ломтиками.

При заказе потроха кладут в посуду, наливают готовый бульон и доводят его до кипения, после чего снимают пену, вливают растопленный куриный жир и переливают в суповую миску, пиалу или глубокую тарелку.

Внешний вид — прозрачный бульон с блестками жира, с вареными продуктами, нарезанными на кусочки произвольной формы.

Вкус — куриного бульона с ароматом рисовой водки.

243. БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ
鸡蓉菜花

Куры 89, цветная капуста 67, яйцо (белок) 1/2 шт., рисовая водка 10, имбирь 10, соевый соус 5, концентрат 5, куриный жир 5, квасцы 1, соль 1.

В фарш из филе сырой курицы кладут белки яиц, цветную капусту, предварительно мелконарезанную и ошпаренную до полуготовности в кипятке, и все вместе хорошо перемешивается.

При заказе в посуду наливают готовый бульон и, когда он закипит, небольшими кусочками опускают в него приготовленный фарш и варят до готовности, после чего добавляют растопленный куриный жир и переливают в суповую миску, пиалу или глубокую тарелку.

Внешний вид — прозрачный бульон бледно-желтого цвета с блестками жира и фрикадельками.

Вкус — куриного бульона и цветной капусты с ароматом рисовой водки.

244. БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ГОРОШКА
鸡蓉莞豆

Куры 89, консервированный зеленый горошек 62, яйцо (белок) 1/2 шт., концентрат 5, рисовая водка 10, жиры 5, имбирь 10, соевый соус 5, квасцы 1, соль 1.

Филе сырой курицы нарезают на небольшие куски, пропускают два-три раза через мясорубку с мелкой решеткой.

В измельченное мясо добавляют белки яиц, кладут зеленый горошек, после чего перемешивают.

При заказе в посуду наливают готовый крепкий куриный бульон, доводят его до кипения, затем небольшими кусочками опускают приготовленный фарш (фрикадельки) и варят их до готовности.

После этого снимают с поверхности бульона пену, затем вливают в бульон растопленный куриный жир.

Готовый куриный бульон с фрикадельками переливают в суповую миску, пиалу или глубокую тарелку.

Внешний вид — прозрачный куриный бульон бледно-желтого цвета с блестками жира на поверхности и фрикадельками небольшого размера и неопределенной формы.

Вкус — куриного бульона и зеленого горошка с ароматом специй.

245. БУЛЬОН С ПОМИДОРАМИ И ОМЛЕТОМ 西紅柿甩果

Помидоры 59, яйцо 1 шт., рисовая водка 10, имбирь 10, соевый соус 5, концентрат 5, квасцы 1, соль 1.

Помидоры промывают, вырезают плотную мякоть у плодоножки, ошпаривают кипятком, снимают кожицу и нарезают мелкими дольками.

При заказе подготовленные помидоры кладут в посуду, наливают готовый бульон и доводят до кипения.

После этого снимают с поверхности бульона пену, струйкой вливают взбитое яйцо и переливают бульон в суповую миску, пиалу или глубокую тарелку.

Внешний вид — прозрачный куриный бульон бледно-желтого цвета с блестками жира на поверхности и вареными продуктами нескольких цветов.

Вкус — крепкого куриного бульона, яиц и помидоров, с ароматом рисовой водки.

246. БУЛЬОН С ГРИБАМИ
川銀耳

Грибы иньэр сушеные 10, соевый соус 5, рисовая водка 10, имбирь 10, кунжутное масло 5, концентрат 5, квасцы 1, соль 1.

Грибы иньэр (стр. 59) тщательно отжимают от воды, кладут в посуду, наливают готовый бульон и доводят до кипения, после чего снимают пену, вливают кунжутное масло. Этот бульон переливают в суповую миску, пиалу или глубокую тарелку.

Внешний вид — прозрачный куриный бульон бледно-желтого цвета с блестками жира на поверхности и вареными грибами.

Вкус — крепкого куриного бульона с ароматом кунжутного масла.

247. БУЛЬОН С ГРИБАМИ И КУРИЦЕЙ
川鸡片口蘑

Грибы коумо сушеные 20, курица 150, яйцо шт., свиное сало 10, рисовая водка 10, крахмал 10, концентрат 5, имбирь 10, соевый соус 5, куриный жир 5, квасцы 1, соль 1.

Филе сырой курицы нарезают ломтиками, смачивают в смеси белка с крахмалом, разведенным холодной водой (1:1), и жарят до образования бледной корочки во фритюре, затем откидывают и ошпаривают кипятком для удаления жира.

Грибы коумо (стр. 60) тщательно отжимают от воды и нарезают ломтиками.

При заказе в посуду кладут грибы, куриное филе и наливают готовый бульон, добавляют грибной отвар и доводят до кипения.

После снятия пены струйкой вливают крахмал, разведенный водой (1:2), растопленный куриный жир, затем переливают в суповую миску, пиалу или глубокую тарелку.

Внешний вид — мутный бульон темно-коричневого цвета с блестками жира и с плавающими вареными продуктами, нарезанными ломтиками.

Вкус — грибного супа с ароматом грибов.

248. БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ГРИБОВ СЯНГУ
川魚抓三絲湯

Грибы сянгу сушеные 3, ростки бамбука сушеные 8, судак 80, яйцо 1/2 шт., ветчина 31, рисовая водка 10, имбирь 10, соевый соус 5, концентрат 5, кунжутное масло 5, соль 1, квасцы 1.

Филе судака нарезают на куски (без костей и кожи) и пропускают два-три раза через мясорубку с мелкой решеткой.

В измельченную рыбу добавляют белки яиц, подготовленные грибы сянгу, ростки бамбука и ветчину. Все эти продукты предварительно нарезают соломкой, после чего тщательно перемешивают.

При заказе в кипящий готовый куриный бульон опускают маленькими кусочками приготовленный фарш и варят его до готовности.

После этого снимают пену с бульона, вливают в него кунжутное масло и переливают бульон в суповую миску, пиалу или глубокую тарелку.

Внешний вид — прозрачный крепкий куриный бульон светло-желтого цвета с блестками жира на поверхности и фрикадельками неопределенной формы.

Вкус — крепкого куриного бульона с грибами и ароматом специй.

249. БУЛЬОН С ЯЙЦОМ
高湯卧果

Куриное яйцо 1 шт., рисовая водка 10, соевый соус 5, имбирь 10, концентрат 5, куриный жир 5, квасцы 1.

При заказе в посуду наливают готовый куриный крепкий бульон.

Когда этот бульон закипит, вливают в него куриное яйцо (не взбитое), доводят до кипения и снимают пену.

Бульон с яйцом переливают в суповую миску, пиалу или глубокую тарелку, после чего вливают растопленный куриный жир.

Внешний вид — прозрачный куриный бульон светло-желтого цвета с блестками жира на поверхности и яичными хлопьями.

Вкус — крепкого куриного бульона и яиц, с ароматом специй.

250. БУЛЬОН С ЯИЧНЫМИ ХЛОПЬЯМИ
高湯甩果

Куриные яйца 2 шт., рисовая водка 10, соевый соус 5, имбирь 10, концентрат 5, куриный жир 5, квасцы 1, соль 1.

При заказе в посуду наливают готовый бульон и доводят его до кипения, после этого снимают пену, струйкой вливают взбитые яйца и добавляют растопленный куриный жир. Готовый бульон переливают в суповую миску, пиалу или глубокую тарелку.

Внешний вид — мутный бульон с блестками жира и бесформенными яичными хлопьями.

Вкус — крепкого куриного бульона и яиц с ароматом специй.

Приложение

Таблица химического состава некоторых продуктов, используемых в московском ресторане «Пекин»

ПРИЛОЖЕНИЕ

ТАБЛИЦА ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В МОСКОВСКОМ РЕСТОРАНЕ „ПЕКИН"

Наименование	Съедобная часть, %	Влажность, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, калорий	Кальций, г	Фосфор, г	Железо, г	Витамин А, междунар. един.	Витамин B_1 мг	Витамин B_2 мг	Никотиновая кислота, мг	Витамин С, мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Речной краб	30	71	14,0	5,9	7	139	129	145	13,0	5960	0,03	0,71	2,7	—
Креветки (морские крупные)	70	77	20,6	0,7	0,2	90	35	150	0,1	360	0,01	0,11	1,7	—
Креветки (речные) .	26	81	17,5	0,6	—	75	40	161	0,7	—	—	—	—	—
Каракатица	98	80	15,1	0,8	2	77	—	—	—	230	0,08	0,09	2,4	—
Медуза	100	65	12,3	0,1	4	65	182	незначит.	9,5	—	0,01	0,04	0,2	—
Устрица	20	80	10,8	1,6	5	77	37	82	14,2	400	0,03	0,15	1,7	—
Акульи плавники . .	100	14	83,5	0,3	0,2	338	146	194	15,2	—	—	—	—	—
Трепанг (замоченый)	100	76	21,5	0,3	1	94	118	22	1,4	—	—	—	—	—
Моллюск „аньбэй" .	100	17	61,8	2,5	8	302	29	1153	8,0	—	—	—	—	—
Цветы хуанхуа . . .	68	87	4,2	0,4	5	40	168	68	4,8	3,48	0,10	0,22	1,0	85

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Перец хуацзе . . .	72	93	0,9	—	5	24	7	38	0,5	1,56	0,04	0,03	0,3	105
Имбирь	100	87	1,4	0,7	8	44	20	45	70	0,18	0,01	0,04	0,4	4
Ростки бамбука . .	39	88	4,1	0,1	6	41	22	56	0,1	0,08	0,08	0,08	0,6	1
Семена лотоса . . .	98	14	16,6	2,0	62	332	89	285	6,4	—	—	—	—	—
Грибы сянгу	72	19	13,0	1,8	54	284	124	415	25,3	—	0,07	1,13	18,3	—
Грибы муэр	100	11	10,6	0,2	65	304	357	201	185,0	—	0,15	0,55	2,7	—
Грибы иньэр	100	10	5,0	0,6	76	341	380	250	30,4	—	0,002	0,14	1,5	—
Морская капуста . .	100	12	8,2	0,1	57	262	1177	216	150,0	0,57	0,09	0,36	1,6	—
Кунжутная паста . .	100	—	20,0	52,9	15	616	870	530	58,0	0,03	0,24	0,20	6,7	—
Порошок из пяти специй	100	6	5,1	11,9	44	304	803	214	49,0	0,03	0,02	0,44	1,4	—
Соевый соус	100	67	2,0	—	17	76	97	31	5,0	—	0,01	3,13	1,5	—

Примечания. 1. Приведенные в настоящей таблице данные взяты из „Таблицы химического состава продуктов", составленной в 1955 г. Отделением диетического питания Центрального института гигиены Китая.

2. Химические анализы проведены на 100 г продукта после его обработки (т. е. удаления несъедобной части).

Список блюд

Стр.
1. Салат из сельдерея… 28
2. Салат из огурцов… 29
3. Салат из огурцов с перцем… 29
4. Салат из помидоров… 30
5. Салат из баклажанов с чесноком… 30
6. Салат из редьки с луком… 31
7. Салат из цветной капусты… 31
8. Салат из овощей с перцем… 32
9. Салат из спаржи с огурцом… 33
10. Салат из грибов с овощами… 33
11. Салат из крахмального желе с креветками… 34
12. Салат из крахмального желе с курицей… 35
13. Салат из вермишели со свининой… 35
14. Салат из медузы с креветками… 36
15. Салат из почек… 36
16. Салат из почек с огурцом… 37
17. Салат из утиных лапок… 37
18. Салат из утиных языков… 38
19. Креветки в коричневом соусе… 40
20. Креветки заливные… 40
21. Морское ушко с зеленым салатом… 41
22. Морское ушко с огурцом… 41
23. Морской гребешок фри… 42
24. Крабы с зеленым салатом… 42
25. Крабы с огурцом… 42
26. Судак отварной… 43
27. Судак ароматичный… 43
28. Судак копченый… 44
29. Свинина кисло-сладкая… 44
30. Рулет паровой по-пекински… 45
31. Говядина ароматичная… 45
32. Говядина, жаренная с цитрусовыми… 46
33. Язык ароматичный… 47
34. Почки ароматичные… 47
35. Почки в коричневом соусе… 48
36. Печенка ароматичная… 48
37. Курица по-сычуаньски… 49
38. Курица в коричневом соусе… 49
39. Крылышки утки ароматичные… 50
40. Потроха домашней птицы ароматичные… 50

41. Утка фаршированная… 51
42. Консервированные яйца… 51
43. Маринованные яйца… 52
44. Ароматичные яйца… 52
45. Ростки бамбука жареные… 61
46. Ростки бамбука, жаренные с сельдереем… 62
47. Ростки бамбука, жаренные со стручками фасоли… 62
48. Ростки бамбука, жаренные с грибами… 63
49. Стручки фасоли жареные… 63
50. Стручки фасоли, жаренные с шампиньонами… 64
51. Стручки бобов, жаренные с грибами… 64
52. Морковь, жаренная с сельдереем… 65
53. Голубцы… 65
54. Белокочанная капуста фаршированная… 66
55. Белокочанная капуста, жаренная с вермишелью… 67
56. Цветная капуста в молочном соусе… 67
57. Цветная капуста в томате… 68
58. Цветная капуста жареная… 68
59. Цветная капуста, жаренная с ростками бамбука… 69
60. Цветная капуста, жаренная со стручками бобов… 69
61. Цветная капуста, жаренная с грибами… 70
62. Перец, жаренный со свининой… 70
63. Помидоры фаршированные… 71
64. Баклажаны фаршированные… 72
65. Баклажаны, жаренные с зеленым горошком… 72
66. Спаржа фри… 73
67. Рагу из овощей… 73
68. Овощи с грибами тушеные… 74
69. Грибы, тушенные с ростками бамбука… 75
70. Грибы, тушенные с морковью… 75
71. Грибы фаршированные… 76
72. Рыба паровая… 81
73. Рыба рубленая в соусе… 82
74. Рыба, тушенная с грибами и овощами… 82
75. Рыба тушеная с соевой пастой… 83
76. Рыба, тушенная по-домашнему… 84
77. Рыба жареная… 84
78. Рыба жареная в кисло-сладком соусе… 85
79. Рыба жареная в кисло-сладком соусе (целиком)… 85
80. Рыба жареная с омлетом… 86
81. Судак фри… 87
82. Судак в тесте, жареный… 87
83. Теша калуги, тушенная с курицей… 88
84. Теша калуги, тушенная с ветчиной… 88

85. Плавники акулы паровые… 89
86. Плавники акулы в коричневом соусе… 89
87. Плавники акулы, тушенные с ветчиной… 90
88. Плавники акулы, тушенные с курицей и грибами… 90
89. Губы акулы тушеные… 91
90. Губы акулы, тушенные с трепангами и курицей… 91
91. Трепанги, тушенные со свининой… 97
92. Трепанги, тушенные со свининой и курицей… 98
93. Трепанги, тушенные с курицей… 99
94. Трепанги, тушенные с куриным филе… 99
95. Трепанги, тушенные с луком…100
96. Трепанги, тушенные с икрой креветки…100
97. Трепанги фаршированные…101
98. Колобок из трепангов и свинины…102
99. Жаркое ассорти…102
100. Хворост из раковых шеек…103
101. Креветки, тушенные с ростками бамбука…104
102. Креветки в томатном соусе…104
103. Креветки жареные…105
104. Креветки в кисло-сладком соусе…105
105. Креветки, жаренные с цветной капустой…106
106. Креветки, жаренные в тесте…106
107. Креветки жареные с гренками…107
108. Креветки фри…107
109. Морской гребешок, тушенный с курицей…108
110. Морской гребешок, тушенный с цветами…108
111. Морское ушко, тушенное с цветной капустой…109
112. Морское ушко фаршированное…109
113. Устрицы в яичном белке…110
114. Каракатица, жаренная с ростками бамбука…110
115. Морская капуста, тушенная со свининой…111
116. Морская капуста, тушенная с курицей…111
117. Курица ароматичная…115
118. Курица тушеная…115
119. Курица фри ароматичная…116
120. Курица хрустящая…116
121. Ножки курицы фри…117
122. Цыпленок фри кусочками…117
123. Рагу из курицы…117
124. Жаркое из желудков и филе кур…118
125. Филе кур с яйцом…119
126. Филе кур, тушенное с морковью…119
127. Филе кур в томатном соусе…120
128. Филе кур по-гунбао…121

129. Филе кур, жаренное с соевой пастой…121
130. Филе кур, жаренное с перцем…122
131. Филе кур, жаренное с горошком…122
132. Филе кур, жаренное с цветной капустой…123
133. Филе кур, жаренное с помидорами…123
134. Филе кур, жаренное с луком…124
135. Рубленое филе кур в соусе…124
136. Котлеты рубленые из филе кур…125
137. Клецки из курицы паровые…126
138. Курица с лапшой домашней…126
139. Утка по-пекински…127
140. Утка в белом соусе…128
141. Утка в коричневом соусе…128
142. Утка, жаренная с перцем…129
143. Утка хрустящая…129
144. Рагу из потрохов…130
145. Свинина в кисло-сладком соусе…134
146. Свинина жареная с белокочанной капустой…135
147. Свинина жареная с сычуаньской капустой…135
148. Свинина, жаренная с грибами…136
149. Свинина, жаренная с вермишелью…137
150. Свинина, жаренная с соевой пастой…137
151. Свинина, жаренная с перцем…138
152. Свинина, жаренная с почками и печенкой… 138
153. Свинина, жаренная в томатном соусе… 139
154. Свинина жареная по-гунбао…140
155. Свинина, жаренная с чесноком и луком… 140
156. Свинина фри кусочками… 141
157. Котлета свиная отбивная… 141
158. Свинина жареная с сычуаньской капустой (рубленая)… 142
159. Фрикадельки из свинины с курицей (паровые)… 143
160. Фрикадельки из свинины (фри)…143
161. Фрикадельки из свинины с чесноком (фри)… 144
162. Клецки из свинины паровые… 144
163. Язык свиной тушеный… 145
164. Почки свиные жареные с грибами и луком… 146
165. Баранина ароматичная (фри)… 146
166. Баранина, жаренная с луком…147
167. Баранина, жаренная с грибами сянгу… 147
168. Говядина отварная… 148
169. Вырезка, жаренная с сычуаньской капустой… 149
170. Вырезка жареная с корнем фошоу… 149
171. Вырезка, жаренная с омлетом…150

172. Вырезка, жаренная с грибами…150
173. Вырезка фри…151
174. Вырезка, жаренная кусочками…151
175. Яйца жареные…154
176. Яйца сунхуа фри…154
177. Омлет натуральный…155
178. Омлет с зеленым луком…155
179. Омлет с огурцами…155
180. Омлет с помидорами…156
181. Омлет с моллюсками и ветчиной…156
182. Омлет с плавниками акулы…157
183. Омлет с устрицами…157
184. Омлет со свининой…157
185. Жаркое из голубиных яиц с грибами…158
186. Пельмени отварные…160
187. Пельмени паровые…161
188. Пельмени жареные…161
189. Лапша с соусом далу…162
190. Лапша с соусом чжацзя…163
191. Лапша жареная…164
192. Блинчики к утке по-пекински…164
193. Пирожки паровые…165
194. Пирожки жареные…165
195. Пирожки сладкие…166
196. Пампушки… 167
197. Пампушки фигурные…167
198. Пампушки фаршированные…168
199. Пампушки сладкие паровые…168
200. Лепешки по-домашнему…169
201. Лепешки фаршированные…170
202. Лепешки с луком…170
203. Лепешки с кунжутным семенем…171
204. Лепешки слоеные с кунжутным семенем…171
203. Пирог сладкий…172
206. Пончики…173
207. Хворост…173
208. Компот из семян лотоса…176
209. Семена лотоса в карамели…176
210. Компот из ананасов…177
211. Компот из яблок…177
212. Яблоки в карамели…177
213. Яблоки фаршированные…178
214. Желе из арбуза…178
213. Грецкие орехи фри…179

216. Омлет сладкий…179
217. Пудинг рисовый…180
218. Бульон с ласточкиным гнездом…184
219. Бульон с фрикадельками из ласточкина гнезда…184
220. Бульон с трепангами и каракатицей…185
221. Бульон с трепангами и моллюсками…185
222. Бульон с трепангами и курицей…186
223. Бульон с креветками и рассадой капусты…186
224. Бульон с икрой каракатицы…187
225. Бульон с икрой каракатицы и яйцом…187
226. Бульон с устрицами и огурцами…188
227. Бульон с фрикадельками из моллюсков…188
228. Бульон с крабами и огурцами…188
229. Бульон с морской капустой…189
230. Бульон из филе лягушек…189
231. Бульон с плавниками акулы…190
232. Бульон с фрикадельками из плавников акулы…190
233. Бульон с тешей калуги…191
234. Бульон с фрикадельками из теши калуги…191
235. Бульон с фрикадельками из рыбы…192
236. Бульон со свининой 192
237. Бульон с фрикадельками из свинины…193
238. Бульон с бараниной и сычуаньской капустой…193
239. Бульон с бараниной и вермишелью…194
240. Бульон с пельменями…194
241. Бульон с лапшой из куриного филе…195
242. Бульон с потрохами…196
243. Бульон с фрикадельками из цветной капусты…196
244. Бульон с фрикадельками из горошка…197
245. Бульон с помидорами и омлетом…197
246. Бульон с грибами…198
247. Бульон с грибами и курицей…198
248. Бульон с фрикадельками из грибов сянгу…199
249. Бульон с яйцом 199
250. Бульон с яичными хлопьями…200

ИЛЛЮСТРАЦИИ

插图

Иллюстрации

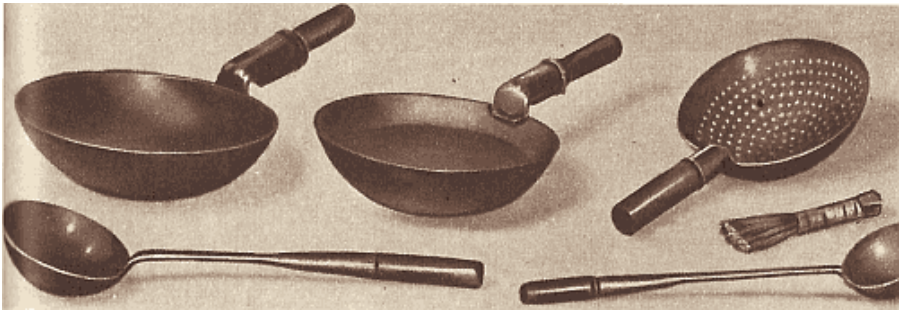
Один из залов московского ресторана «Пекин»

Один из залов московского ресторана «Пекин»

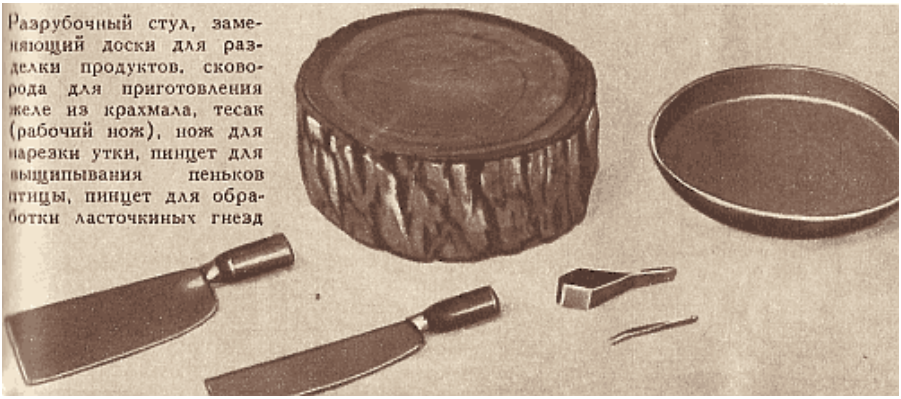
Плита (мангал)

Сковорода для жарения продуктов (слева); сковорода для приготовления вторых блюд в соусе (справа)

Варка на пару риса и его отпуск

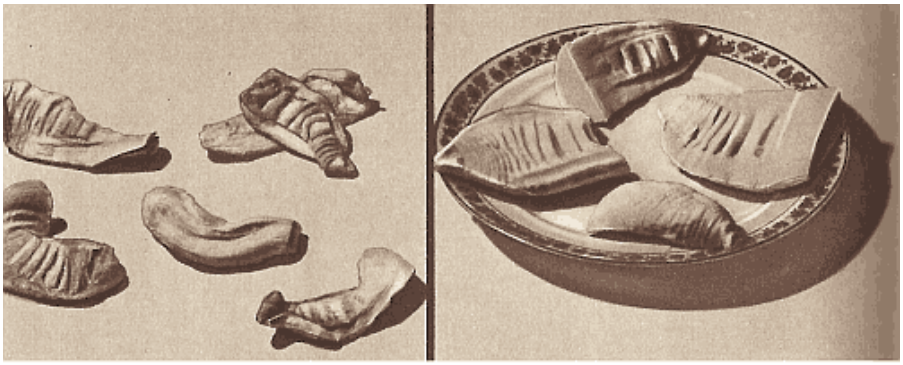


Сковороды, травяная щетка для очистки сковород, дуршлаг, чумички



Разрубочный стул, заменяющий доски для разделки продуктов, сковорода для приготовления желе из крахмала, тесак (рабочий нож), нож для нарезки утки, пинцет для выщипывания пеньков птицы, пинцет для обработки ласточкиных гнезд

Ростки бамбука жареные



Сушеные ростки бамбука (слева),
полуфабрикат ростков бамбука (справа)

Сушеные цветы хуанхуа (слева); полуфабрикат цветов хуанхуа (справа)

Маринованный корень фошоу (слева);
полуфабрикат корня фошоу (справа)

Сушеная вермишель из гороха маш (слева);
полуфабрикат вермишели (справа)

Грибы тушеные

Грибы: сушеные грибы муэр, сянгу, иньэр (верхний ряд слева направо); полуфабрикаты грибов муэр, сянгу, иньэр (нижний ряд слева направо)

Подготовка рыбы в целом виде для блюда «Судак в кисло-сладком соусе»

Сушеные трепанги (справа); полуфабрикаты трепангов (слева)

Потрошение трепангов (1-й прием)

Потрошение трепангов (2-й прием)

Бульон с трепангами и курицей

Сушеные плавники акулы (слева);
полуфабрикат плавников акулы (справа)

Сушеная теша калуги (слева); полуфабрикаты теши калуги — жареные и размоченные (на тарелках, справа)

Маринованная икра каракатицы (слева); полуфабрикат икры каракатицы (справа)

Вяленая медуза (слева); полуфабрикат медузы (справа)

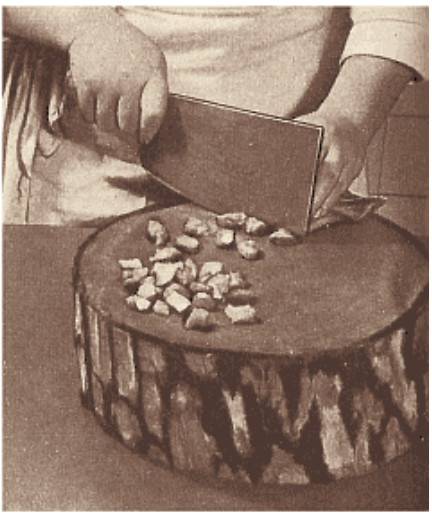
Сушеные креветки (справа); полуфабрикат креветок (слева)

Сушеная каракатица (слева); полуфабрикат каракатицы (справа)

Специи и приправы: бадьян, соус с перцем, концентрат (верхний ряд, слева направо); душистый перец, красный стручковый перец (средний ряд); корица, имбирь, концентрат (нижний ряд)

Сушеный агар (слева); полуфабрикат агара (справа)

Нарезка свинины ломтиками



Нарезка свинины кубиками

Нарезка ветчины

Нарезка вырезки соломкой (1-й прием)

Нарезка вырезки соломкой (2-й прием)

Карбование сырой свинины

Нарезка рулета

Перекладывание нарезанного продукта на тарелку

Баранина, жаренная с луком

Разрезание свиной почки

Карбование почки

Нарезание почки на ломтики

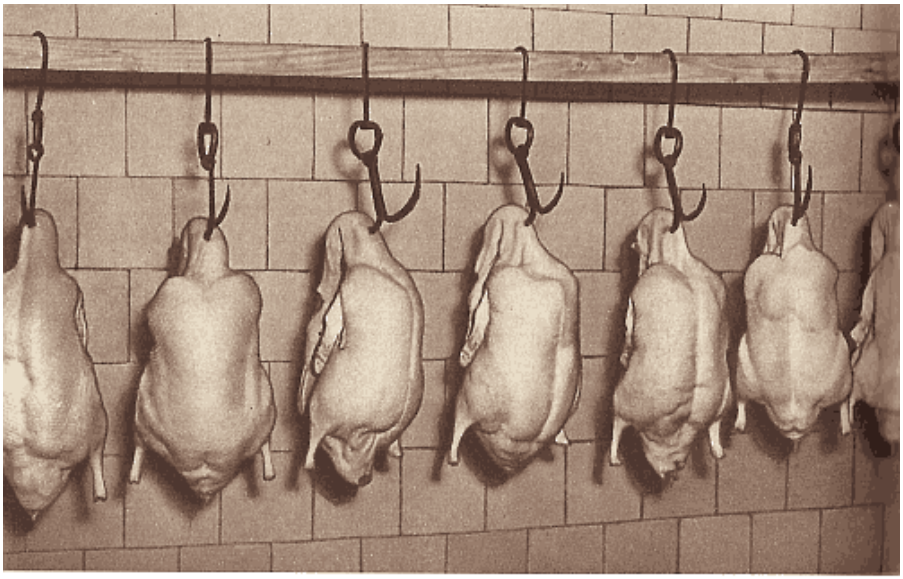
Почки в коричневом соусе

Курица холодная

Куриное филе с перцем

Подготовка утки к убою

Убой утки



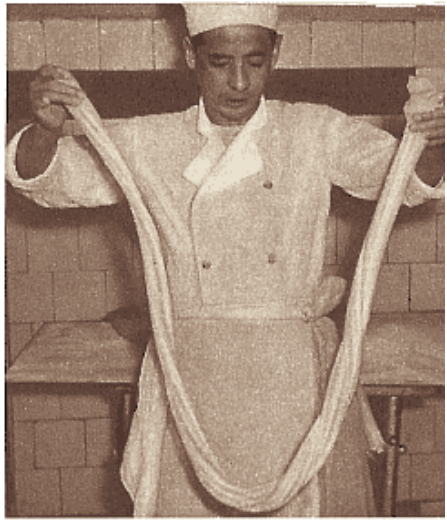
Подвешивание подготовленных уток для созревания

Копчение уток

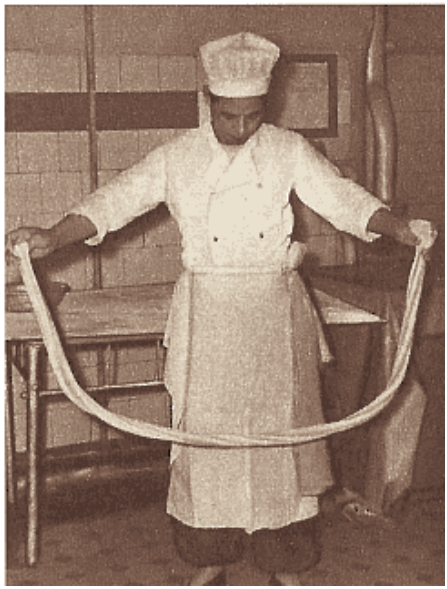
Копченые утки

Приготовление лапши (1-й прием)

Приготовление лапши
(2-й прием) ↓



Приготовление лапши
(3-й прием) ↓



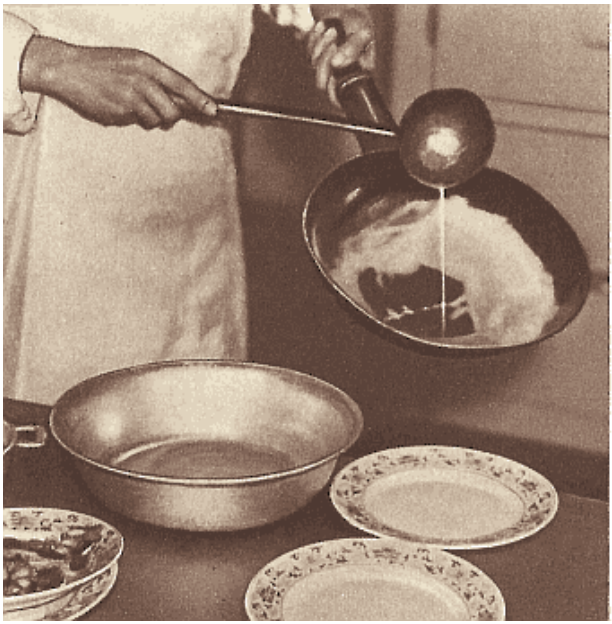
Приготовление лапши
(4-й прием) →

Приготовление лапши (5-й прием)

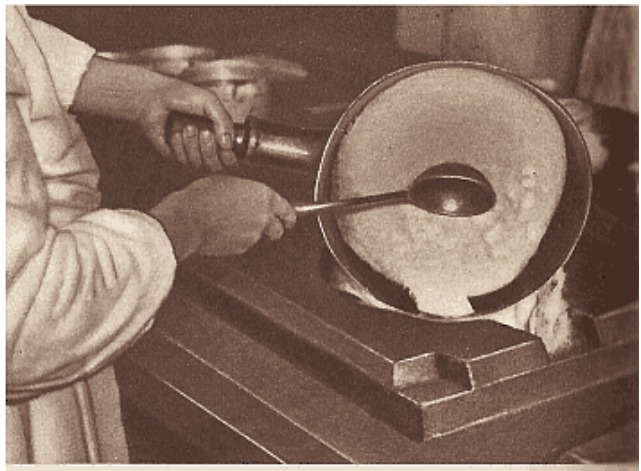
Приготовление лапши (6-й прием)

Приготовление лапши
(7-й прием)

Приготовление лапши
(8-й прием)



Приготовление блинчиков из яиц (1-й прием)



Приготовление блинчиков из яиц (2-й прием)

Приготовление блинчиков из яиц (3-й прием)

Приготовление пельменей (1-й прием)

Приготовление пельменей (2-й прием)

Приготовление пельменей (3-й прием)

Приготовление паровых пирожков (1-й прием)

Приготовление паровых пирожков (2-й прием)

Сушеное ласточкино гнездо (справа);
полуфабрикат ласточкина гнезда (слева)

Сушеные лягушки (слева); полуфабрикат лягушек (справа)

Форзац

notes

1

Предварительная обработка продуктов описывается в разделе «Горячие блюда».

2

Здесь и далее нормы закладки продуктов на одну порцию приводятся весом брутто в граммах.

3

Здесь и далее под заправленным бульоном имеется в виду концентрированный куриный бульон, в который добавлены рисовая водка, соевый соус, концентрат и настой имбиря.

Такой бульон приготовляют повара, которые еще не умеют хорошо определять вкусовые качества блюда и поэтому могут перенасытить его специями. Квалифицированные повара специи и приправы кладут в момент приготовления блюда и в зависимости от его особенностей изменяют количество специй, добиваясь тонкого оттенка вкусовых качеств блюда.

4

Здесь и далее под незаправленным бульоном имеется в виду концентрированный куриный бульон без специй.

5

Предварительная обработка продуктов описывается в разделе «Горячие блюда».

6

Каротин — вещество, которое в организме человека превращается в витамин А.

7

Обработка продуктов, используемых для приготовления фаршей, описывается в разделе «Горячие блюда».